

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Vitrine Expositora Refrigerada 7x GN 1/3, 1605mm, 230V

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE232989 | Modelo: | 232989        |
| Marca: | Arktic   | EAN:    | 8711369232989 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | Arktic        |
| Modelo     | 232989        |
| EAN        | 8711369232989 |
| Instalação | De Bancada    |

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Largura (mm)          | mais de 1500 mm |
| Nº de Tabuleiros / GN | 7               |
| Tensão                | 230V Monofásico |
| Tipo                  | Vitrine         |

## Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada para 7 recipientes GN 1/3, ideal para manter alimentos frescos entre -2°C e 8°C. Dimensões de 1607x420x460mm.

## Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada foi concebida para manter alimentos frescos e visíveis, ideal para buffets e balcões de serviço. Opera entre -2°C e 8°C, garantindo a conservação ideal de produtos.

### Vitrina Refrigerada GN 1/3 — Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

| Propriedade         | Valor                              |
|---------------------|------------------------------------|
| Capacidade          | 7 recipientes GN 1/3               |
| Compatibilidade GN  | GN 1/3 com altura máxima de 150 mm |
| Gama de Temperatura | -2°C a 8°C                         |
| Potência            | 180 W                              |
| Voltagem            | 230 V                              |
| Dimensões (LxPxA)   | 1607 x 420 x 460 mm                |
| Peso Líquido        | 43,875 kg                          |
| Material            | Aço inoxidável, Vidro temperado    |

### Aplicações Profissionais

Esta vitrine é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento que necessite de expor alimentos frescos de forma higiénica e apelativa. É ideal para balcões de serviço em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas empresariais, hotéis com serviço de buffet e roulotes que servem refeições rápidas. Permite uma apresentação eficaz de saladas, sobremesas, entradas ou ingredientes para montagem de pratos.

## Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- **Visibilidade Otimizada:** O expositor em vidro temperado oferece uma excelente visibilidade dos produtos, incentivando a escolha do cliente.
- **Conservação Eficaz:** Mantém os alimentos na temperatura ideal (-2°C a 8°C), prolongando a sua frescura e segurança alimentar.
- **Flexibilidade de Uso:** Compatível com recipientes GN 1/3, permite uma organização versátil dos alimentos e fácil substituição.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção em aço inoxidável e vidro temperado, materiais robustos e fáceis de limpar, garantindo a máxima higiene.
- **Design Compacto:** Com uma profundidade de 420mm, é adequada para balcões com espaço limitado, otimizando a área de serviço.

### Qual a capacidade desta vitrine expositora?

Esta vitrine foi projetada para acomodar 7 recipientes GN 1/3, com uma altura máxima de 150 mm, ideal para uma apresentação organizada dos seus produtos.

### Qual a gama de temperatura de funcionamento?

A vitrine mantém os alimentos refrigerados numa gama de temperatura entre -2°C e 8°C, garantindo a frescura e segurança dos produtos expostos.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e o expositor em vidro temperado facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

### Onde pode ser instalada esta vitrine?

É perfeita para balcões de serviço, buffets, snack-bares e restaurantes que necessitem de expor alimentos frescos de forma organizada e apelativa, otimizando o espaço.

?

**A vitrine é fornecida montada ou desmontada?**

Este equipamento é fornecido montado e pronto a instalar, necessitando apenas da ligação elétrica para começar a funcionar.