

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 Refrigerada Expositora de Tapas Negra 1 Altura

Informacoes do Produto

SKU:	CO11438	Modelo:	11438
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11438
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de tapas preta, ideal para exposição profissional. Inclui 6 tabuleiros GN 1/3 e controlo digital de temperatura para frescura.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada, de design elegante em preto, é uma solução de excelência para a exposição de tapas e aperitivos, mantendo-os sempre à temperatura ideal. Com uma altura e portas de correr em metal, oferece uma visibilidade clara dos produtos, protegidos por um vidro temperado de segurança. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram combinar funcionalidade com uma apresentação sofisticada.

O controlo de temperatura é gerido por um termostato eletrónico digital, que permite uma leitura constante e a possibilidade de descongelação. O perfil sanitário, integrado para facilitar a limpeza das guias das portas de correr, assegura a máxima higiene. A iluminação LED fria, impermeável e com proteção IP 65, destaca os alimentos de forma apelativa, contribuindo para uma experiência visual agradável.

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, cafés, pastelarias e restaurantes, este expositor refrigerado adapta-se a qualquer ambiente onde a apresentação e a conservação de alimentos frescos sejam prioritárias. A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3 torna-o versátil para uma variedade de tapas, petiscos ou sobremesas individuais. É um equipamento indispensável para manter a qualidade dos seus produtos e atrair a atenção dos seus clientes.

A construção robusta, com uma bandeja interior em aço inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura e isolamento em poliuretano livre de CFS, garante durabilidade e eficiência energética. O gás refrigerante R290, de baixo impacto ambiental, reflete um compromisso com práticas sustentáveis na sua cozinha profissional. O seu negócio irá beneficiar de um equipamento fiável e de alto desempenho.

Características Técnicas

Altura	1
Cor	Negro

Portas	Corrediças em metálico
Vidro	Temperado de segurança
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico digital com leitura constante e possibilidade de descongelação
Iluminação	LED impermeável LUZ FRÍA proteção IP 65 DC 12V 6000 K
Condensador	LU-VE
Evaporador Interior	Cobre 1/4 espessura 0.8 mm
Sujeción à base	Cinta adesiva de malha e tira de chapa Inox soldada com pontos
Bandeja Interior Vitrine	Chapa de Aço Inoxidável AISI 304 de 1 mm de grossura
Injetado interior vitrine	Poliuretano livre de CFS de 5 cm
Compressor	Hermético alta temperatura
Refrigerante	R290
Bandejas/Pratos Incluídos	Sim
Dotação de Bandejas	GN 1/3: 6
Carga de Gás	40 g
Potência	343 W
Voltagem/Frequência	220-240 V / 50 Hz
Temperatura de Trabalho	+1 °C / +5 °C
Peso Líquido	40 kg
Dimensões (L x P x A)	1566 x 410 x 250 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine foi concebida para acomodar 6 bandejas Gastronorm GN 1/3, proporcionando uma excelente capacidade para exposição de tapas e aperitivos, otimizando o espaço disponível.

Posso controlar a temperatura do expositor?

Sim, o equipamento dispõe de um termostato eletrônico digital que permite controlar a temperatura com precisão, oferecendo uma leitura constante e a opção de descongelação, garantindo a frescura dos seus produtos.

A iluminação é eficiente para a exposição dos produtos?

Com certeza. A vitrine incorpora iluminação LED de luz fria, impermeável e com proteção IP65. Esta iluminação de alta qualidade realça a aparência dos alimentos de forma atraente, economizando energia.

Este equipamento é amigo do ambiente?

Sim, esta vitrine utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pelo seu baixo potencial de aquecimento global, o que a torna uma opção mais ecológica e sustentável para o seu negócio.

Como é feita a limpeza e manutenção do expositor?

O perfil sanitário foi desenhado para facilitar a limpeza das guias das portas de correr, e a bandeja interior em aço inoxidável AISI 304 permite uma higiene fácil e eficaz, assegurando a durabilidade e o bom funcionamento do equipamento.