

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Tapas VRGI 1.5P – 1216 x 410 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO13466	Modelo:	13466
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	13466
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com 1.5 pratos, ideal para exposição de tapas e aperitivos, garantindo frescura e visibilidade excecional.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para a exposição de tapas e aperitivos, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e design moderno. O seu sistema de refrigeração interno garante a conservação ideal dos alimentos, enquanto o vidro temperado de segurança proporciona durabilidade e uma visibilidade excecional. É a solução perfeita para qualquer estabelecimento que pretenda apresentar os seus produtos frescos de forma apelativa, mantendo-os à temperatura ideal.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis que necessitam de uma solução prática e eficiente para exibir tapas, petiscos e sobremesas refrigeradas. A sua construção robusta e as características de higiene permitem uma utilização intensiva, garantindo a frescura dos produtos para a satisfação dos seus clientes. A sua flexibilidade de design adapta-se facilmente a diversos ambientes, valorizando a oferta gastronómica do seu negócio.

Características Técnicas

Capacidade de pratos	1.5
Cor	Preto
Dimensões (L x P x A)	1216 x 410 x 250 mm
Peso líquido	35 kg
Carga de gás	30 g
Potência	343 W
Voltagem/Frequência	220-240 V / 50 Hz
Temperatura de trabalho	+1 / +5 °C

Perguntas Frequentes

Qual a importância do termostato eletrônico digital para a conservação dos alimentos?

O termostato eletrônico digital permite um controle preciso da temperatura, garantindo que os alimentos sejam mantidos entre +1 e +5 °C. Esta precisão é crucial para a segurança alimentar e para prolongar a frescura e a qualidade dos seus produtos.

Como a iluminação LED impermeável contribui para a experiência do cliente?

A iluminação LED impermeável com proteção IP 65 DC 12V 6000 K oferece uma luz fria e brilhante que destaca a apresentação dos seus produtos. Isto não só os torna mais apelativos, como também garante uma visualização clara e higiénica das suas tapas.

Quais os benefícios do perfil sanitário nas guias corrediças?

O perfil sanitário foi concebido para facilitar a limpeza das guias corrediças. Esta característica é fundamental em ambientes profissionais, ajudando a manter os elevados padrões de higiene e a reduzir o tempo de manutenção.

Que vantagem oferece o sistema de portas com corrediças em metálico?

As portas com corrediças em metálico proporcionam um acesso suave e duradouro aos produtos. Este sistema robusto evita desgastes rápidos e garante uma operação eficiente, mesmo com uso frequente, otimizando o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

Qual o impacto do refrigerante R290 na eficiência da vitrine?

O refrigerante R290 é uma opção mais ecológica e eficiente energeticamente, contribuindo para a redução do impacto ambiental. Além disso, garante um desempenho de refrigeração superior, resultando em menor consumo de energia e maiores poupanças operacionais.