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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Refrigerada 380L – KARINA 97 Q

Informacoes do Produto

SKU:	TF66451	**Modelo:**	N/D
Marca:	N/D	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

> Expositor refrigerado de 380L com temperaturas de +3 a +10°C, ideal para a apresentação e conservação de produtos frescos em restaurantes e pastelarias.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura otimizar a apresentação e a conservação de produtos frescos, a vitrine refrigerada Karina 97 Q de 380 litros é a solução ideal para elevar o impacto visual no seu estabelecimento. Este expositor frigorífico combina um design funcional com desempenho fiável, garantindo que os seus artigos permaneçam na temperatura perfeita entre +3 a +10 °C, enquanto cativam os clientes com uma visibilidade superior.

vitrine refrigerada — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	/ 380 l
Gama de temperaturas	+3 a +10 °C
Classe climática	4
Dimensão externa (LxPxA)	941 x 700 x 1340 mm
Peso bruto / líquido	195 / 173 kg
Tipo de descongelação	Manual
Refrigerante	R290
Potência de entrada	300 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Luz interior	LED

Aplicações Profissionais

Concebida para ambientes de restauração e hotelaria de alto volume, esta vitrine de exposição é perfeita para cafés que precisam de apresentar sandes, saladas ou bolos, para restaurantes que expõem sobremesas refrigeradas, ou para charcutarias que desejam manter produtos como queijos e fiambres frescos. A sua capacidade líquida de 380 litros é ideal para uma rotação de stock eficiente, assegurando que os produtos estão sempre visíveis e prontos a servir, mesmo durante o serviço contínuo em horas de ponta.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua eficiência energética, utilizando o refrigerante R290, que minimiza o impacto ambiental e os custos operacionais. A iluminação interior por LED não só realça a cor e a frescura dos produtos, como também é mais duradoura e económica. A robustez da construção e a gama de temperaturas controlada garantem uma conservação de alimentos segura e em conformidade com as normas de higiene, cruciais para qualquer negócio alimentar em Portugal.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade líquida e a gama de temperaturas desta vitrine??

Esta vitrine oferece uma capacidade líquida de 380 litros, ideal para uma exposição generosa. A sua gama de temperaturas é de +3 a +10 °C, garantindo a conservação ótima de diversos produtos refrigerados.

Como é realizada a descongelação e qual o tipo de refrigerante utilizado??

A descongelação é do tipo manual, permitindo um controlo direto sobre o processo. O equipamento utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental.

Esta vitrine de exposição é adequada para que tipo de estabelecimentos??

É perfeitamente adequada para restaurantes, cafés, pastelarias, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de apresentar produtos frescos e refrigerados de forma apelativa e higiénica.

Que cuidados de manutenção são recomendados para garantir a longevidade do equipamento??

Para assegurar a máxima eficiência e durabilidade, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com detergentes suaves. A descongelação manual deve ser feita periodicamente para evitar o excesso de gelo e otimizar o desempenho de refrigeração.

Quais são as dimensões externas desta vitrine e como posso avaliar se se adapta ao meu espaço??

As dimensões externas são 941 mm (largura) x 700 mm (profundidade) x 1340 mm (altura). Para avaliar a adaptação, meça o espaço disponível, considerando também as aberturas de portas e

corredores para a instalação e movimentação do equipamento.