

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Vitrine Refrigerada para Self-Service 3x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0135.392.142	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	1169 x 760 x 1688 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Frio
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	3
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para self-service de 3x GN 1/1 com frontal de vidro deslizante. Ideal para buffet, garante conservação e exposição superior dos seus alimentos com temperatura de +4/+8°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente de self-service, esta vitrine refrigerada apresenta uma solução robusta e elegante para a exposição e conservação de alimentos. O seu design, com estrutura em aço cromado e revestimento em madeira na cor Wengue (com opções de cor personalizadas), integra-se harmoniosamente em qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria. A iluminação LED vertical em ambos os lados assegura uma visibilidade excecional dos produtos, tornando-a ideal para apresentar uma vasta gama de artigos frescos ao cliente.

Este expositor refrigerado destaca-se pela sua funcionalidade e higiene. A cuba com profundidade ajustável permite acomodar tabuleiros Gastronorm de diferentes alturas, otimizando o espaço e a versatilidade na apresentação. A refrigeração ventilada vertical garante uma temperatura uniforme em todo o interior, mantendo os alimentos frescos e apetitosos por mais tempo. Além disso, o compartimento do evaporador é de fácil acesso e o filtro extraível, facilitando a limpeza e manutenção, um aspeto crucial para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para uma variedade de espaços comerciais que procuram otimizar a apresentação e o armazenamento refrigerado. É ideal para buffets, cantinas, refeitórios, hotéis e restaurantes com serviço de self-service que pretendem oferecer uma experiência de cliente superior. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 é um padrão da indústria, garantindo compatibilidade com outros equipamentos e utensílios de cozinha já existentes na sua empresa.

Com um frontal fechado com vidros deslizantes, este display refrigerado protege os alimentos, facilitando, simultaneamente, o acesso ao cliente. O lado do operador, com portas batentes e painéis em policarbonato perfurado e removível, assegura operações eficientes de reposição e limpeza. A sua construção durável e o gás refrigerante R-290 reforçam o compromisso com a longevidade e a sustentabilidade ambiental, proporcionando um excelente retorno sobre o investimento.

Características Técnicas

Dimensões (LCA)	1169x760x1688 mm
-----------------	------------------

Potência	0.34 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade da Cuba	3x GN1/1
Profundidade Interna da Cuba	24 – 200 mm
Temperatura	+ 4 / + 8 °C
Gás Refrigerante	R-290
Número de Prateleiras	3 (em vidro)
Refrigeração	Ventilada

Perguntas Frequentes

P: Qual a flexibilidade da cuba em relação aos tabuleiros Gastronorm?

R: A cuba da vitrine possui uma profundidade ajustável, variando de 24 mm a 200 mm, o que lhe permite utilizar tabuleiros Gastronorm de diferentes alturas, incluindo a altura máxima de 150 mm, e recipientes para garrafas.

P: Como é assegurada a higiene e a facilidade de limpeza deste expositor?

R: O compartimento do evaporador é concebido para ser facilmente inspecionado e o filtro é extraível, garantindo uma higiene completa. As portas do lado do operador também possuem painéis em policarbonato que são removíveis para limpeza.

P: É possível personalizar a cor do revestimento da vitrine?

R: Sim, de série, a vitrine é fornecida na cor Wengue. No entanto, mediante pedido, é possível solicitar outras cores (RAL) para se adaptar perfeitamente ao design do seu espaço.

P: Qual o tipo de refrigeração utilizado e a sua eficiência?

R: Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilada vertical na cuba e ao longo das portas. Este método garante uma distribuição de temperatura homogênea entre +4°C e +8°C, ideal para manter a frescura dos alimentos.

P: Que tipo de produtos podem ser expostos nesta vitrine?

R: Graças à sua refrigeração e altura ajustável da cuba, esta vitrine é perfeita para expor uma ampla variedade de produtos refrigerados, desde saladas e sobremesas a pratos frios, bebidas e outros alimentos em contentores ou tabuleiros.