

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 8x GN 1/3 (1730 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0143.462.002A	Modelo:	GVRC-175 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1730 x 415 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GVRC-175 HC
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	8
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora com capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3. Mantém alimentos frescos a +4/+8°C. Ideal para balcões profissionais.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Pensada para a exposição apelativa de petiscos ou ingredientes, esta vitrine refrigerada é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração. O seu design funcional assegura uma refrigeração eficiente e constante, crucial para a conservação e frescura dos alimentos. É uma solução versátil para manter entradas e acompanhamentos à temperatura ideal de serviço, aumentando a atratividade do seu balcão.

Construída com materiais de alta qualidade como o aço inoxidável interior e perfis de alumínio anodizado, esta montra refrigerada garante durabilidade e facilidade na limpeza. O sistema de controlo eletrónico de temperatura com visor digital permite uma gestão precisa do ambiente interno, enquanto as portas de vidro deslizantes facilitam o acesso e a manutenção.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para diversos contextos profissionais, desde restaurantes e cafés até a snack-bares e buffets. A sua capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3, incluídos, torna-o perfeito para apresentar uma variedade de tapas, saladas, sanduíches ou outros alimentos que necessitem de refrigeração. Simplifica o processo de serviço e melhora a experiência do cliente, ao permitir que os produtos estejam sempre visíveis e prontos a consumir.

A sua configuração com grupo de refrigeração localizado à esquerda otimiza o espaço de trabalho, garantindo que se integre perfeitamente em qualquer layout de cozinha profissional ou área de serviço. É uma escolha inteligente para empresários que procuram otimizar a apresentação e conservação dos seus produtos com um equipamento fiável e eficiente.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

1730 x 415 x 270 mm

Potência Elétrica	0.106 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	8 GN 1/3 (altura 40 mm)
Temperatura	+4°C / +8°C
Gás Refrigerante	R600a
Cobertura Exterior	Perfil em alumínio anodizado
Interior	Aço inoxidável
Compressor	Com condensador ventilado
Controlo	Eletrónico de temperatura com visor digital
Portas	Vidro deslizantes
Grupo Refrigerador	Localizado à esquerda (lado do operador)
Iluminação	LED

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que esta vitrine suporta?

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 8 tabuleiros GN 1/3, com uma altura máxima de 40 mm, que já vêm incluídos com o equipamento.

É fácil controlar a temperatura da vitrine?

Sim, o controlo da temperatura é eletrónico e dispõe de um visor digital, permitindo um ajuste e monitorização fáceis e precisos da faixa ideal entre +4°C e +8°C.

Quais as vantagens do gás refrigerante R600a?

O gás refrigerante R600a é conhecido pela sua eficiência energética e baixo impacto ambiental, tornando esta vitrine uma escolha mais ecológica e económica no seu funcionamento diário.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeita para restaurantes, snack-bares, pastelarias, cafés ou qualquer local que necessite de expor e conservar alimentos frios como tapas, saladas ou sobremesas, em condições ideais de higiene e temperatura.

A vitrine requer instalação especial ou pode ser encastrada?

Esta vitrine possui um grupo de refrigeração lateral esquerdo e portas deslizantes, sendo projetada para ser um equipamento de balcão autónomo, não necessitando de instalação especial para

encastrar, mas sim de uma superfície estável e nivelada.