

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Sushi -1/+2°C, 6 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	MS0143.462.003A	Modelo:	VRCS-139 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1380 x 415 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	VRCS-139 HC
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 6 GN 1/3. Design elegante em alumínio e aço inox, com iluminação LED e temperatura de -1/+2°C.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada foi concebida para realçar a apresentação do sushi e outros produtos frescos no seu estabelecimento. O seu design com vidro curvo e iluminação LED integrada assegura uma visibilidade excecional, atraindo a atenção dos seus clientes para iguarias perfeitamente conservadas. Ideal para restaurantes japoneses, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de exposição sofisticada e eficaz.

Aplicações Profissionais

Perfeito para a restauração moderna, este expositor é uma mais-valia em qualquer ambiente que exija a conservação e exibição de alimentos a temperaturas controladas. Desde restaurantes de sushi que buscam preservar a frescura dos seus pratos, a hotéis que procuram complementar o seu serviço de pequeno-almoço ou brunch com opções frescas, a versatilidade desta vitrine de tipo "showcase" adapta-se a diversas necessidades. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem durabilidade e eficiência operacional no dia a dia.

Características Técnicas

Refrigerante	R600a
Cobertura Exterior	Alumínio anodizado
Interior	Aço inoxidável
Compressor	Condensador ventilado
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Base Interior	Peforada em aço inoxidável para sushi
Capacidade	6 GN 1/3 (altura máxima 40 mm)

Portas	Vidro deslizantes
Grupo Frigorífico	Localização: esquerda (lado do operador)
Iluminação	LED
Dimensões (LPA)	1380x415x270 mm
Potência Elétrica	0.105 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Temperatura	-1 / +2 ° C

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para acomodar 6 tabuleiros GN 1/3, com uma altura máxima de 40 mm, ideal para uma apresentação organizada e eficiente de pratos individuais.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental?

O equipamento utiliza gás refrigerante R600a, uma opção com baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), que contribui para uma menor pegada ecológica e maior sustentabilidade ambiental.

Como é feito o controlo da temperatura e a visualização?

O controlo da temperatura é feito de forma eletrónica, garantindo precisão e estabilidade, e a visualização é facilitada por um visor digital claro, permitindo um acompanhamento constante.

A iluminação interna é eficiente para a exposição dos produtos?

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED, que oferece excelente visibilidade dos produtos expostos, realçando a sua frescura e apelando aos clientes, além de ser energeticamente eficiente.

É fácil de limpar e manter?

A construção interior em aço inoxidável e a base perfurada são características que facilitam a limpeza e manutenção, assegurando os mais elevados padrões de higiene no seu negócio.