

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 Sushi 8x GN1/3 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS0143.462.004A	Modelo:	VRCS-175 HC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	1730 x 415 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para sushi e alimentos frescos, com capacidade para 8x GN1/3 e temperatura de -1 to +2 °C. Ideal para exposição em restaurantes e cafetarias.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Sushi — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para exibir e conservar sushi e outras iguarias frescas, mantendo-as na temperatura ideal para serem saboreadas. Com um design elegante e funcional, o seu perfil em alumínio anodizado na cobertura exterior confere-lhe durabilidade e uma estética que se adapta a qualquer ambiente de restauração. O controlo eletrónico preciso da temperatura e o visor digital garantem a máxima segurança alimentar e frescura dos produtos expostos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes japoneses, take-aways especializados em sushi e estabelecimentos de hotelaria que desejam apresentar os seus pratos de forma apelativa e higiénica. Este expositor refrigerado é perfeito para balcões de serviço, onde a visibilidade do produto é crucial para a decisão do cliente. A sua capacidade para 8 bandejas GN1/3 otimiza o espaço, permitindo uma grande rotação de produtos e garantindo a máxima frescura.

Características Técnicas

Gás Refrigerante	R600a
Construção Interior	Aço inoxidável
Compressor	Ventilado
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Base Interior	Perfurada em aço inox, preparada para pratos de sushi
Capacidade	8x GN1/3 (Alt. 40mm)

Portas	Deslizantes de vidro
Posicionamento do Grupo Frigorífico	À esquerda do operador
Iluminação	LED
Dimensões (LPA)	1730x415x270 mm
Potência Elétrica	0.106 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Temperatura	-1 / +2 °C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3 com profundidade de 40mm, otimizando o espaço para exposição dos seus produtos com eficiência.

Esta vitrine é adequada para outros alimentos além de sushi?

Sim, embora otimizada para sushi, esta vitrine montra é ideal para qualquer alimento que necessite de condições de refrigeração específicas, como tapas frias ou saladas, garantindo uma conservação e apresentação impecáveis.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?

A vitrine mantém uma temperatura estável entre -1°C e +2°C, assegurando que os alimentos permaneçam frescos e seguros para consumo.

A vitrine possui iluminação interna?

Sim, está equipada com iluminação LED, que proporciona uma excelente visibilidade dos produtos expostos, realçando a sua frescura e a sua apresentação.

É fácil controlar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine dispõe de um controlo eletrónico de temperatura com visor digital, tornando o ajuste e a monitorização da temperatura simples e intuitivos.