

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: 21/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão GN1/4 - 7 Cubas

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1500330FG	Modelo:	VRX1500330FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	1500 x 335 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1500330FG
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18172
Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	830,18 €

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com 7 compartimentos GN1/4, ideal para exposição e conservação de alimentos. Temperatura +2/+8°C. Design em inox.

Descricao Completa

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta vitrine refrigerada de balcão é a solução ideal para a exposição e conservação de alimentos em restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria. Garante uma apresentação apelativa dos seus produtos, combinando funcionalidade e um design robusto. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Versátil e indispensável em qualquer cozinha profissional ou zona de serviço, este display refrigerado adapta-se perfeitamente à preparação de ingredientes de forma rápida e eficiente. É particularmente útil para buffets, linhas de serviço de saladas, sandes ou tapas, onde a frescura dos ingredientes é crucial. Além disso, a sua estética permite que seja utilizada como montra para produtos de pastelaria, charcutaria ou outros alimentos que necessitem de refrigeração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	7 cubas GN1/4 (máx. 150 mm profundidade)
Temperatura	+2 °C a +8 °C
Potência	125 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1500x335x440 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (LxPxA)	1145x245x155 mm
Peso	43 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 mm)
Tipo de Frio	Estático por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

1. Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam desta vitrine?

Esta vitrine foi desenvolvida para atender às necessidades de uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e snack-bares a confeitarias, cafetarias e hotéis, onde a apresentação e conservação de alimentos refrigerados é fundamental para o sucesso do negócio.

2. As cubas GN1/4 vêm incluídas com a vitrine?

Não, as cubas GN1/4, embora essenciais para o funcionamento otimizado desta vitrine, não estão incluídas. Deverão ser adquiridas separadamente, permitindo que o cliente escolha as que melhor se adaptam às suas necessidades específicas.

3. É possível controlar a temperatura da vitrine?

Sim, a vitrine possui um controlo digital de temperatura avançado que permite ajustes precisos. Este sistema também gere a descongelação, otimizando o consumo de energia e mantendo os produtos na temperatura ideal de +2 °C a +8 °C.

4. Qual é a principal vantagem do isolamento em poliuretano injetado?

O isolamento em poliuretano injetado, com 40 mm de espessura, proporciona um excelente desempenho térmico. Contribui para a eficiência energética da vitrine, mantendo a temperatura interna estável e reduzindo os custos operacionais do seu estabelecimento.

5. A vitrine é fácil de limpar e manter?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, a limpeza e a manutenção desta vitrine são bastante simplificadas. Este material é conhecido pela sua

resistência à corrosão e facilidade de higienização, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.