

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 3 GN1/3 + 1 GN1/2

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1200380FG	Modelo:	VRX1200380FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	42 kg	Dimensões:	1200 x 395 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1200380FG
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18176
Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	731,30 €

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada para balcão, ideal para a preparação e exposição de alimentos. Capacidade para 3 GN1/3 + 1 GN1/2, temperatura +2/+8°C, de fácil controlo digital. Construção robusta em aço inoxidável AISI-304.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração com o objetivo de otimizar a preparação e apresentação de alimentos, este expositor combina funcionalidade e eficiência. Fabricado com materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável AISI-304, garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes exigentes. O seu sistema de refrigeração estática mantém os produtos frescos, assegurando a conservação adequada dos ingredientes.

A sua construção em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, confere-lhe robustez e uma estética profissional, adaptando-se perfeitamente a qualquer linha de montra ou balcão de serviço. Este equipamento foi projetado para facilitar o trabalho diário, permitindo uma organização eficiente dos recipientes GN, essenciais para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais. A relação ideal entre preço e desempenho faz deste display uma escolha inteligente para negócios focados na qualidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para pastelarias, charcutarias e delicatessens que procuram uma montra funcional e elegante para expor os seus produtos frescos. A sua capacidade para tabuleiros GN o torna versátil para a preparação de saladas, sandes ou sobremesas em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da eficácia. Perfeito para o seu restaurante, café ou snack-bar, esta vitrine assegura que os seus ingredientes estejam sempre à mão e em perfeitas condições de temperatura, melhorando a produtividade da sua equipa.

É igualmente apropriado para refeitórios, hotéis e serviços de catering, proporcionando uma apresentação impecável dos alimentos. A gestão digital da temperatura, combinada com a descongelação eficaz, otimiza o consumo de energia, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. A sua estrutura facilita a integração em balcões de self-service ou como unidade complementar em linhas de confeção, garantindo um serviço rápido e de qualidade.

Características Técnicas

Capacidade dos Depósitos	3 GN1/3 + 1 GN1/2
Temperatura	+2 / +8 (°C)
Potência	125 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1200x395x440 mm
Dimensões Interiores (LxPxA)	845x305x155 mm
Dimensões com Embalagem (LxPxA)	1290x440x295 mm
Peso	42 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Isolamento	Poliuretano Injetado 40 mm
Frio	Estático por Placa de Frio
Controlo de Temperatura	Digital
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?

Esta unidade utiliza refrigeração estática por placa de frio, ideal para manter a humidade e a frescura dos alimentos, prevenindo a sua desidratação. Este sistema é particularmente adequado para produtos sensíveis como pastelaria e charcutaria.

Posso utilizar tabuleiros gastronorm de outras dimensões?

A vitrine é compatível com tabuleiros gastronorm com uma profundidade máxima de 150 mm. A capacidade indicada é de 3 GN1/3 e 1 GN1/2, mas poderá ajustar as combinações conforme a sua necessidade, desde que respeite a profundidade máxima.

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, controlável digitalmente. Esta gama é perfeita para a conservação de uma vasta variedade de alimentos frescos, como laticínios, carnes

frias e sobremesas refrigeradas.

É fácil limpar o interior da vitrine?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI-304 no interior e exterior facilita a limpeza. Este material é resistente à corrosão e à proliferação de bactérias, sendo ideal para cozinhas profissionais e para o cumprimento das normas de higiene.

Este equipamento é energeticamente eficiente?

O controlo digital da temperatura e a descongelação eficaz, combinados com um isolamento de poliuretano injetado de 40 mm, contribuem para uma gestão otimizada do consumo de energia. O compressor EMBRACO e o gás R-290, um refrigerante ecológico, reforçam a sua eficiência energética.