

# 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: 09/06/2026

O produto final e as características 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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	VRX1200380FG
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	18176
<b>Outros Atributos</b>	Marca: CLIMA
<b>Preço Otimizado</b>	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.