

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 140cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1400380FG	Modelo:	VRX1400380FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	46 kg	Dimensões:	1400 x 395 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1400380FG
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18178
Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	798,25 €

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão, 140cm, ideal para conservar e exibir alimentos frescos em restaurantes, pastelarias e hotéis.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação otimizada de alimentos, esta vitrine de balcão é uma solução prática e eficiente para qualquer estabelecimento que exija a manutenção de produtos frescos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes com elevadas exigências de higiene. A refrigeração estática por placa de frio, combinada com um controlo digital preciso da temperatura, assegura uma gestão energética eficaz e um desempenho constante.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, pastelarias e snack-bares, este equipamento versátil adapta-se perfeitamente à preparação de alimentos ou ao serviço direto ao cliente. A sua capacidade de acomodar tabuleiros GN, não incluídos, proporciona flexibilidade na organização e exposição de diversos produtos, desde saladas a sobremesas. O design funcional com expositor de vidro permite uma visualização clara dos artigos, incentivando a compra impulsiva e valorizando a apresentação dos seus frescos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Tabuleiros	4x GN 1/3 + 1x GN 1/2 (tabuleiros não incluídos)
Temperatura	+2 / +8 °C
Potência	125 W
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1400x395x440 mm
Dimensões Interiores (LxPxA)	1045x305x155 mm
Dimensões com Embalagem (LxPxA)	1440x440x295 mm
Peso	46 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço Inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado 40 mm
Refrigeração	Estática por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo de Temperatura	Digital
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros GN que esta vitrine aceita?

Esta vitrine foi desenhada para acomodar uma combinação de tabuleiros: 4 unidades GN 1/3 e 1 unidade GN 1/2. É importante notar que os tabuleiros não estão incluídos com a vitrine, devendo ser adquiridos separadamente.

Qual a faixa de temperatura operacionais desta vitrine?

A vitrine de balcão mantém uma temperatura de refrigeração estável entre +2 °C e +8 °C. Esta gama é ideal para a conservação segura de uma vasta variedade de alimentos frescos e preparados, assegurando a sua qualidade.

Onde pode ser utilizada esta montra refrigerada?

Devido à sua versatilidade e design compacto, esta montra é perfeita para diversos ambientes. É amplamente utilizada em estabelecimentos de restauração como restaurantes, pastelarias, hotéis e bares, servindo tanto para a preparação como para a exposição de alimentos.

A vitrine é eficiente em termos energéticos?

Sim, o aparelho integra um sistema de controlo digital de temperatura e descongelação eficiente, resultando numa gestão otimizada do consumo de energia. O isolamento de 40 mm em poliuretano injetado contribui também para a sua eficiência, mantendo o frio de forma eficaz.

Este equipamento requer alguma instalação especial?

Não, o expositor é um equipamento de balcão plug-and-play, ideal para fácil integração em qualquer espaço. Requer apenas uma ligação a uma tomada de 230V para começar a operar, não necessitando de instalações complexas.