

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Expositora 1500mm para 5x GN1/3 e 1x GN1/2

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVRX1500380FG	<b>Modelo:</b>	VRX1500380FG
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1500 x 380 x 440 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	VRX1500380FG
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	18180
<b>Outros Atributos</b>	Marca: CLIMA
<b>Preço Otimizado</b>	837,39 €

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de bancada com 1500mm de largura, capacidade para 5x GN1/3 e 1x GN1/2, e temperatura de +2/+8°C.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi inteligentemente concebido para otimizar o seu espaço de trabalho, ideal para esplanadas de pastelaria, cafetarias e restaurantes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e higiene, enquanto a divisória de vidro oferece uma excelente visibilidade dos produtos expostos. É uma solução versátil que combina um design moderno com uma funcionalidade superior, assegurando a frescura dos seus ingredientes e preparações.

Com um sistema de frio estático por placa, esta vitrine assegura uma refrigeração eficiente e homogénica, essencial para a conservação de alimentos. O compressor EMBRACO e o controlo digital de temperatura DIXELL garantem um desempenho fiável e uma gestão otimizada do consumo de energia. Perfeita para quem procura qualidade e eficiência no seu dia a dia profissional.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é indispensável em diversos ambientes profissionais, desde restaurantes, hotéis, cafetarias e pastelarias. É perfeito para a exposição e preparação de saladas, sanduíches, tapas e outros produtos que necessitem de ser mantidos a uma temperatura controlada. A sua capacidade para receber tabuleiros GN1/3 e GN1/2 (não incluídos) com profundidade máxima de 150 mm, confere uma flexibilidade extra na organização e apresentação dos alimentos. Garanta a segurança alimentar e a satisfação dos seus clientes com um expositor que eleva o nível do seu serviço.

### Características Técnicas

<b>Capacidade das células:</b>	5 unid. GN1/3-150 + 1 unid. GN1/2-150
<b>Temperatura:</b>	+2 / +8 (°C)

<b>Potência:</b>	260 W
<b>Dimensões (LxPxA):</b>	1500x380x440 mm
<b>Material:</b>	Aço inoxidável AISI-304
<b>Isolamento:</b>	Poliuretano injetado 40 mm
<b>Sistema de Frio:</b>	Estático por placa
<b>Compressor:</b>	EMBRACO
<b>Controlo de Temperatura:</b>	Digital DIXELL
<b>Descongelação:</b>	Eficiente
<b>Condensação:</b>	Ventilada
<b>Gás Refrigerante:</b>	R-134A

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o propósito da divisória de vidro neste expositor?**

A divisória de vidro foi concebida para permitir uma visualização clara dos alimentos, ideal para um serviço ágil e para realçar a apresentação dos produtos aos clientes. Garante uma barreira protetora sem comprometer a acessibilidade.

### **É possível utilizar diferentes tamanhos de tabuleiros GN?**

Sim, o equipamento é compatível com tabuleiros Gastronorm GN1/3 e GN1/2. Esta versatilidade permite uma adaptação flexível às suas necessidades de exposição e armazenamento de alimentos.

### **Como é controlada a temperatura e qual a eficiência energética?**

O controlo digital DIXELL permite um ajuste preciso da temperatura entre +2 e +8 °C. Além disso, o sistema eficiente de descongelação contribui para uma gestão otimizada do consumo de energia, reduzindo os custos operacionais.

### **Qual a profundidade máxima dos tabuleiros que podem ser utilizados?**

Este equipamento suporta tabuleiros com uma profundidade máxima de 150 mm. É importante verificar as dimensões dos seus tabuleiros para garantir um ajuste perfeito e uma conservação adequada.

### **Que tipo de refrigeração utiliza esta vitrine?**

A vitrine utiliza um sistema de frio estático por placa, o que significa que o ar frio é distribuído naturalmente no interior, proporcionando uma refrigeração suave e constante, ideal para preservar a qualidade de itens delicados como pastelaria e saladas.