

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrines Refrigeradas de Bancada GN, Expositor 150cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVRX1500380FG	<b>Modelo:</b>	VRX1500380FG
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	VRX1500380FG

### Descricao Resumida

Vitrines refrigeradas de bancada com 150cm de comprimento, capacidade para 5x GN1/3 e 1x GN1/2. Ideal para exposição de alimentos em bares e restaurantes.

### Descricao Completa

## vitrine refrigerada bancada — Vitrines Refrigeradas de Bancada GN — Principais Vantagens

As vitrines refrigeradas de bancada (também conhecidas como expositores refrigerados) são essenciais para manter os seus ingredientes frescos e visíveis, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e balcões de serviço. Este equipamento robusto, construído em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e fácil higiene, cumprindo as mais exigentes normas sanitárias do setor HORECA. É a solução perfeita para restaurantes, hotéis e bares que procuram excelência.

O seu design com divisória de vidro não fechada permite um acesso rápido e cómodo aos alimentos, ideal para a preparação de saladas, sanduíches ou tapas. A excelente relação qualidade/preço torna-o um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a eficiência e a apresentação impecável dos seus produtos refrigerados.

Equipado com um compressor EMBRACO de alta fiabilidade e controlo digital de temperatura DIXELL, este expositor proporciona um frio estático eficiente entre +2°C e +8°C, assegurando a conservação ótima dos alimentos. O sistema de descongelação inteligente otimiza o consumo de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais da sua cozinha.

### Aplicações

Este kit refrigerado é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É frequentemente utilizado em balcões de bares e restaurantes para a exposição de tapas, ingredientes para saladas ou molhos.

Em pizzarias e padarias, serve como área de preparação refrigerada para coberturas e recheios. A sua capacidade para tabuleiros GN1/3 e GN1/2 torna-o versátil para buffets de pequeno-almoço em hotéis ou zonas de self-service, onde a frescura e a acessibilidade dos alimentos são cruciais. É adequado para estabelecimentos com volume de trabalho médio a alto que necessitam de uma solução compacta e eficaz para a gestão de alimentos refrigerados.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade GN	5 x GN1/3-150 + 1 x GN1/2-150 (tabuleiros não incluídos)
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável AISI-304
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 mm

<b>Sistema de Frio</b>	Estático por placa de frio
<b>Comprimento</b>	1500 mm
<b>Profundidade</b>	380 mm
<b>Altura</b>	440 mm
<b>Potência</b>	260 W
<b>Temperatura</b>	+2°C a +8°C
<b>Compressor</b>	EMBRACO
<b>Controlo de Temperatura</b>	Digital DIXELL
<b>Condensação</b>	Ventilada
<b>Gás Refrigerante</b>	R-134A

## Perguntas Frequentes

### **Os tabuleiros GN estão incluídos com a vitrine?**

*Não, os tabuleiros Gastronorm (GN1/3 e GN1/2) com profundidade máxima de 150 mm são adquiridos separadamente, permitindo maior flexibilidade na escolha e adaptação às suas necessidades específicas.*

### **Qual o tipo de frio utilizado e quais os seus benefícios?**

*Este expositor utiliza frio estático por placa de frio. Este sistema é ideal para a conservação de alimentos delicados, pois mantém a humidade ambiente, evitando que os alimentos sequem rapidamente. É também mais silencioso e com menor consumo energético.*

### **Esta vitrine é adequada para food trucks ou eventos externos?**

*Embora o design compacto seja versátil, o equipamento é concebido para uso estacionário em ambientes controlados. Para food trucks ou eventos externos, é importante considerar as condições ambientais e a disponibilidade de uma fonte elétrica estável para garantir o funcionamento ideal.*