

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 para Ingredientes GN 1/3, 8 Cubas, 1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1800380FG	Modelo:	VRX1800380FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	1800 x 395 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1800380FG
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18182
Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	948,63 €
Estado Optimização	pending

Descricao Resumida

Vitrines refrigeradas de balcão com 8 compartimentos GN 1/3 (1800mm). Ideal para a exposição e conservação de ingredientes frescos, com controlo digital.

Descricao Completa

vitrine refrigerada para ingredientes — Vitrines Refrigeradas — Principais Vantagens

Concebida para a conservação e exposição de ingredientes, esta vitrine refrigerada de balcão é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem um controlo de temperatura rigoroso e uma apresentação impecável. A sua estrutura em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em cozinhas profissionais. Com oito compartimentos para cubas GN 1/3, permite uma organização eficiente e um acesso rápido aos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de refrigeração para balcão é indispensável em cozinhas de restaurantes, pizzarias, saladaarias e qualquer serviço de catering que necessite de manter ingredientes frescos e visíveis para a montagem de pratos ou sanduíches. A versatilidade dos seus compartimentos GN 1/3 é perfeita para acomodar uma variedade de produtos, desde vegetais picados a queijos e molhos, assegurando que tudo está ao alcance da sua equipa para um serviço rápido e de alta qualidade.

Características Técnicas

Capacidade	8 unidades GN 1/3
Temperatura	+2 / +8 (°C)
Potência	180 W
Tensão	230 V
Dimensões exteriores (LxPxA)	1800x395x440 mm
Dimensões interiores (LxPxA)	1445x305x155 mm
Dimensões com embalagem (LxPxA)	1840x440x295 mm
Peso	56 kg
Classe climática	4
Gás refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado 40 mm

Tipo de frio	Estático por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade máxima de tabuleiros GN que esta vitrine consegue acomodar?

R: Esta vitrine foi concebida para acomodar até 8 cubas GN 1/3, com uma profundidade máxima de 150 mm. Estes tabuleiros não estão incluídos com o equipamento.

P: O controlo de temperatura é fácil de usar e preciso?

R: Sim, o controlo digital permite uma gestão precisa da temperatura e da descongelação, contribuindo para uma eficiência energética otimizada e mantendo os ingredientes na faixa ideal de +2 a +8°C.

P: Esta vitrine é adequada para ambientes de restauração movimentados?

R: Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e compressor EMBRACO, assegura um desempenho fiável e duradouro, mesmo em condições de uso intensivo.

P: Onde pode ser utilizada esta vitrine refrigerada?

R: É ideal para ser colocada sobre balcões em cozinhas profissionais, áreas de preparação de saladas, pizzarias ou bancadas de serviço, facilitando o acesso direto aos ingredientes.

P: A manutenção e limpeza do equipamento são complexas?

R: Não, a sua construção em aço inoxidável AISI-304 no interior e exterior facilita a limpeza e garante a higiene, características essenciais em qualquer ambiente de preparação alimentar.