

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Sob Medida 9 GN 1/3, 2000 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX2000380FG	Modelo:	VRX2000380FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	2000 x 395 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX2000380FG
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18184
Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	987,77 €
Estado Optimização	pending

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão, 2000 mm, para 9 tabuleiros GN 1/3. Ideal para preparação e exposição de alimentos frescos com eficiência.

Descricao Completa

Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na apresentação e conservação de alimentos, esta montra refrigerada de balcão é uma solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o seu espaço de preparação e serviço. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o seu negócio. Além disso, o seu sistema de frio estático e controlo digital asseguram uma gestão eficiente da temperatura e do consumo de energia.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de manter ingredientes frescos e expostos de forma apelativa. Esta vitrine é perfeita para a preparação de saladas, sanduíches, tapas e outros pratos que requeiram acesso rápido e higiene. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/3 com profundidade máxima de 150 mm (não incluídos) oferece flexibilidade na organização dos seus produtos, tornando a sua operação diária mais fluida e eficiente. A otimização do espaço de balcão permite que a sua equipa trabalhe com maior conforto e rapidez.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	9 unidades GN 1/3
Temperatura	+2 / +8 (°C)
Potência	180 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (LxPxA)	2000x395x440 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (LxPxA)	1645x305x155 mm
Dimensões com Embalagem (LxPxA)	2090x440x295 mm
Peso	62 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço Inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado com 40 mm de espessura
Frio	Estático por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

Que tipo de tabuleiros posso usar nesta vitrine?

Pode utilizar tabuleiros gastronorm (GN) com uma profundidade máxima de 150 mm. É importante salientar que os tabuleiros não estão incluídos com a vitrine.

Qual a temperatura de funcionamento deste equipamento?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2 e +8 graus Celsius, ideal para a conservação de alimentos frescos e preparados.

É fácil de limpar e manter? Sim, a construção em aço inoxidável AISI-304 no interior e exterior facilita significativamente a limpeza e manutenção, garantindo elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Quais os benefícios do controlo digital de temperatura?

O controlo digital permite uma regulação precisa da temperatura e uma descongelação eficiente, contribuindo para uma melhor gestão do consumo de energia e para a conservação ideal dos alimentos.

Esta vitrine é adequada para espaços pequenos?

Com dimensões compactas de 2000x395x440 mm (LxPxA), esta vitrine de balcão é projetada para se integrar harmoniosamente em diversos ambientes profissionais, mesmo em cozinhas com espaço limitado.