

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

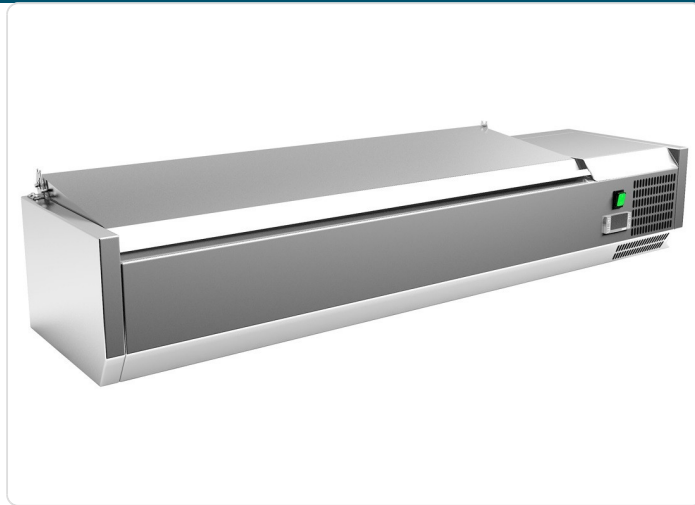


Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 6xGN1/4

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHVRX1400330SL | Modelo: | VRX1400330SL |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 23 kg | Dimensões: | 1400 x 335 x 270 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | VRX1400330SL |

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão em aço inox AISI-304 para 6 tabuleiros GN1/4. Controlo digital de temperatura (+2/+8°C). Ideal para exposição e preparação na restauração.

Descricao Completa

Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e preparação de alimentos, esta vitrine refrigerada é uma solução prática e eficiente para o seu estabelecimento. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e higiene, enquanto o controlo digital de temperatura garante a conservação ideal dos produtos. Perfeita para qualquer espaço que exija refrigeração fiável e visível.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, take-aways e outros estabelecimentos de hotelaria, esta unidade de exposição refrigerada é versátil para a preparação e serviço de uma vasta gama de alimentos. Desde ingredientes para saladas e sanduíches a pequenas porções de sobremesas ou tapas, o equipamento adapta-se às necessidades da sua cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho e apresentando os produtos de forma apelativa.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|---|
| Capacidade | 6 tabuleiros GN1/4 (máx. 150 mm profundidade) |
| Temperatura | +2 / +8 °C |
| Potência | 125 W |
| Tensão | 230 V |
| Dimensões Exteriores (CxPxA) | 1400 x 335 x 270 mm |
| Dimensões Interiores (CxPxA) | 1045 x 245 x 155 mm |
| Dimensões com Embalagem (CxPxA) | 1440 x 375 x 310 mm |
| Peso | 23 kg |
| Classe Climática | 4 |

| | |
|-------------------------|--|
| Gás Refrigerante | R-290 |
| Material | Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior) |
| Isolamento | Poliuretano injetado, 40 mm espessura |
| Refrigeração | Estática por placa de frio com condensação ventilada |
| Compressor | EMBRACO |
| Controlo | Digital de temperatura e descongelação |

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de tabuleiros GN são compatíveis com esta vitrine refrigerada?

Esta vitrine foi concebida para acomodar tabuleiros GN1/4, com uma profundidade máxima de 150 mm, perfeitos para a exposição compacta de ingredientes e alimentos. Os tabuleiros não estão incluídos com a aquisição do equipamento.

2. Qual é a gama de temperatura que este equipamento de refrigeração suporta? A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2 e +8 °C, garantindo a frescura e a segurança alimentar dos produtos expostos. Ideal para artigos que necessitam de ser mantidos refrigerados durante o serviço.

3. Onde pode ser utilizada esta vitrine de balcão? É um equipamento extremamente versátil, adequado para pizzarias, cafetarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de restauração que precise de expor e preparar alimentos frescos sob refrigeração.

4. Qual a espessura do isolamento e que material é utilizado? A vitrine possui um isolamento de 40 mm de espessura, feito de poliuretano injetado, que garante uma excelente eficiência térmica e contribui para a poupança energética do aparelho.

5. O controlo de temperatura é fácil de usar e preciso? Sim, a vitrine está equipada com um controlo digital de temperatura e descongelação, permitindo uma gestão precisa e eficiente do consumo de energia. A sua interface intuitiva facilita a monitorização e ajuste da temperatura.