

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada para Balcão 3 GN 1/3 + 1 GN 1/2

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVRX1200380SL	<b>Modelo:</b>	VRX1200380SL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	23 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 395 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	VRX1200380SL

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com capacidade para 3 GN 1/3 e 1 GN 1/2. Ideal para preparação e exposição de alimentos frescos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de balcão foi concebida para otimizar a preparação e o serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com um design robusto em aço inoxidável e isolamento de alta densidade, garante a manutenção ideal da temperatura dos seus ingredientes, promovendo a frescura e segurança alimentar. A sua versatilidade permite o uso de tabuleiros gastronorm, tornando-a numa solução eficiente e um investimento inteligente para o seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida, esta vitrine é perfeita para a preparação de saladas, sanduíches, pizzas e outras iguarias que exigem ingredientes frescos e à vista do cliente. A sua estrutura compacta adapta-se facilmente a balcões de serviço ou áreas de confeção, melhorando a organização e a eficiência operacional da sua equipa. A refrigeração estática é excelente para a conservação de diversos produtos, desde vegetais e queijos a charcutaria.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade dos depósitos	3 GN 1/3 + 1 GN 1/2
Temperatura	+2 / +8 (°C)
Potência	125 W
Tensão	230 V
Dimensões exteriores (CxPxA)	1200x395x270 mm
Dimensões interiores (CxPxA)	845x305x155 mm
Dimensões com embalagem (CxPxA)	1240x440x310 mm

Característica	Detalhe
Peso	23 kg
Classe climática	4
Gás refrigerante	R-290
Construção	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 mm
Refrigeração	Estática por placa de frio
Controlo de temperatura	Digital
Compressor	EMBRACO
Condensação	Ventilada

## Perguntas Frequentes

### 1. Que tipo de contentores Gastronorm são compatíveis com esta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para acomodar contentores Gastronorm de vários formatos, incluindo 3 GN 1/3 e 1 GN 1/2. É importante notar que a profundidade máxima dos tabuleiros não deve exceder os 150 mm, para garantir um encaixe perfeito e funcionalidade ideal.

### 2. Qual a gama de temperatura que este equipamento de refrigeração mantém?

O equipamento mantém uma temperatura consistente entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação segura de ingredientes frescos. Esta amplitude térmica é crucial para atender às normas de segurança alimentar e para preservar as qualidades organoléticas dos produtos expostos.

### 3. É fácil controlar a temperatura da vitrine?

Sim, o controlo da temperatura é feito através de um sistema digital intuitivo, que permite ajustar e monitorizar as definições com precisão. Este sistema também gere a descongelação, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a eficiência do equipamento.

### 4. Qual é o material de fabrico da vitrine e porquê é importante?

Esta vitrine é fabricada em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior quanto no exterior, um material essencial para a hotelaria. O inox-304 é conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características vitais para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é primordial.

### 5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios de restauração?

Perfeita para uma vasta gama de negócios, desde pizzarias e gelatarias a cafés e restaurantes de saladas. A sua funcionalidade como balcão refrigerado torna-a indispensável para a preparação eficiente e atraente de alimentos que necessitam de ser mantidos frescos durante o serviço.