

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



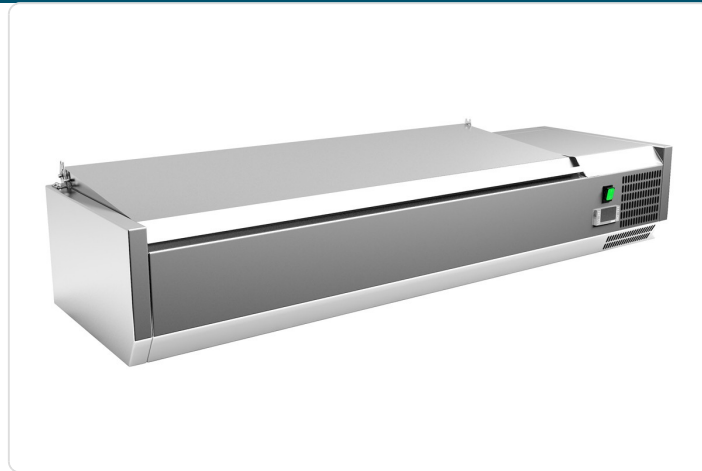
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 1400mm para 4x GN 1/3 + 1x GN 1/2

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1400380SL	Modelo:	VRX1400380SL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	1400 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1400380SL

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão em aço inox AISI-304, 1400mm, para 4x GN 1/3 + 1x GN 1/2. Ideal para conservação de alimentos.

Descricao Completa

Vitrine de Balcão Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de balcão foi concebida para otimizar a preparação e o serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Com um design robusto em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior quanto no exterior, garante durabilidade e facilidade de higienização. A refrigeração estática, assegurada por uma placa de frio e um compressor EMBRACO, mantém os alimentos entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação.

A pensar na eficiência energética, o equipamento dispõe de controlo digital da temperatura e descongelação eficiente, contribuindo para uma gestão otimizada dos consumos. O isolamento de 40 mm de poliuretano injetado minimiza a perda de frio, reforçando a economia. Perfeita para estabelecimentos que valorizam a exposição atraente e a manutenção rigorosa da temperatura dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, bares e pastelarias, este expositor refrigerado é versátil, permitindo a apresentação de ingredientes para saladas, sanduíches, pizzas ou produtos de charcutaria. A sua capacidade para tabuleiros GN facilita a organização e o acesso rápido aos alimentos, melhorando a eficiência do serviço e a satisfação do cliente. A condensação ventilada assegura um funcionamento consistente, fundamental em ambientes de uso intensivo.

Características Técnicas

Capacidade dos Depósitos	4 GN 1/3 + 1 GN 1/2 (tabuleiros não incluídos, profundidade máx. 150mm)
Temperatura	+2 / +8 °C
Potência	125 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1400 x 395 x 270 mm

Dimensões Interiores (LxPxA)	1045 x 305 x 155 mm
Dimensões com Embalagem (LxPxA)	1440 x 440 x 310 mm
Peso	30 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 mm de espessura
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de operação desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de diversos produtos alimentares.

2. Que tipo de tabuleiros posso usar nesta vitrine?

Esta vitrine é compatível com tabuleiros Gastronorm, especificamente 4 GN 1/3 e 1 GN 1/2, com uma profundidade máxima de 150 mm. Estes tabuleiros não estão incluídos.

3. É fácil de limpar o equipamento?

Sim, o fabrico em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior quanto no exterior, facilita significativamente a limpeza e manutenção, garantindo os mais altos padrões de higiene.

4. Esta vitrine é energeticamente eficiente?

Sim, o controlo digital da temperatura e o isolamento em poliuretano injetado de 40 mm de espessura foram projetados para otimizar o consumo de energia, oferecendo um desempenho eficiente.

5. Onde é mais adequada a instalação desta vitrine expositora?

Esta vitrine é ideal para colocação em balcões de preparação ou serviço, sendo particularmente útil em pizzarias, snack-bares e restaurantes que necessitam expor ingredientes frescos.