

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

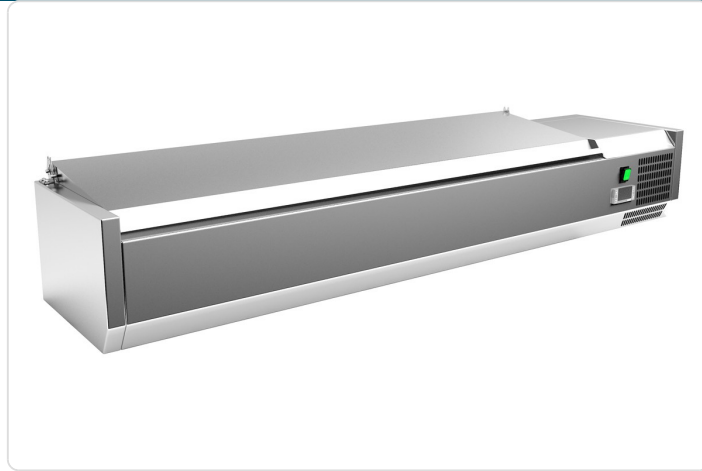


Vitrine Refrigerada Expositora de Bancada 1500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1500330SL	Modelo:	VRX1500330SL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	1500 x 335 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1500330SL

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 1500 mm, ideal para exposição e conservação de alimentos, compatível com 7 tabuleiros GN1/4. Garante frescura e higiene.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em qualquer operação de restauração, esta vitrine refrigerada de bancada oferece uma solução eficaz e elegante para a exposição e conservação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes profissionais exigentes. É um equipamento essencial para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação e o serviço de pratos frescos, mantendo a temperatura ideal e a qualidade dos seus ingredientes.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI-304 para máxima higiene e longevidade.
- Compatibilidade com tabuleiros GN1/4 (até 150 mm de profundidade) para organização versátil dos alimentos.
- Isolamento de 40 mm em poliuretano injetado, assegurando uma eficiência térmica superior.
- Sistema de refrigeração estática por placa de frio, ideal para conservar a frescura dos produtos delicados.
- Controlo digital preciso da temperatura e descongelação inteligente para um consumo energético reduzido.
- Condensação ventilada que otimiza o desempenho frigorífico do aparelho.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a cafetarias e cozinhas de hotelaria. É ideal para a exposição de ingredientes de saladas, sanduíches, tapas ou outras preparações que necessitem de refrigeração constante. A sua funcionalidade e design adaptam-se perfeitamente a balcões de serviço, oferecendo aos clientes uma visualização apelativa dos produtos e facilitando o trabalho da sua equipa na confeção rápida e higiénica dos pedidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	7 tabuleiros GN1/4

Característica	Detalhe
Temperatura	+2 °C a +8 °C
Potência	125 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (CxPxA)	1500x335x270 mm
Dimensões Interiores (CxPxA)	1145x245x155 mm
Dimensões da Embalagem (CxPxA)	1540x375x310 mm
Peso	25 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado 40 mm
Refrigeração	Estática por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de alimentos posso conservar nesta vitrine refrigerada?

Esta vitrine é ideal para a conservação de uma variedade de alimentos frescos, como ingredientes de saladas, queijos, carnes frias, e outros produtos que necessitem de uma temperatura de refrigeração entre +2 °C e +8 °C. É perfeita para manter a frescura e a qualidade dos itens para a preparação rápida de refeições.

2. Posso usar tabuleiros GN de outros tamanhos?

A vitrine é especificamente concebida para tabuleiros GN1/4, com uma profundidade máxima de 150 mm, para garantir um encaixe perfeito e uma refrigeração eficiente. A utilização de outros tamanhos poderá comprometer o desempenho e a organização do espaço.

3. Quais são os requisitos de instalação para este equipamento?

O equipamento necessita de uma ligação elétrica de 230 V e deve ser colocado numa superfície de bancada estável e nivelada. Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada ao redor da unidade para otimizar o seu funcionamento e prolongar a vida útil do compressor.

4. Como faço a limpeza e manutenção da vitrine?

A limpeza deve ser realizada regularmente com detergentes suaves e um pano húmido, dado que a vitrine é fabricada em aço inoxidável AISI-304. Para a manutenção, recomenda-se verificar e limpar o condensador periodicamente e garantir que as borrachas de vedação estão em bom estado para manter a eficiência frigorífica.

5. Este modelo é adequado para pastelaria ou apenas para saladas e tapas?

Embora seja versátil, esta vitrine é mais indicada para a conservação de ingredientes de preparação ou montagem de pratos frios, como saladas e tapas, devido à sua faixa de temperatura. Para pastelaria, que muitas vezes exige condições específicas de humidade e temperatura para bolos e sobremesas finas, outros modelos podem ser mais adequados, dependendo das necessidades específicas.