

# 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

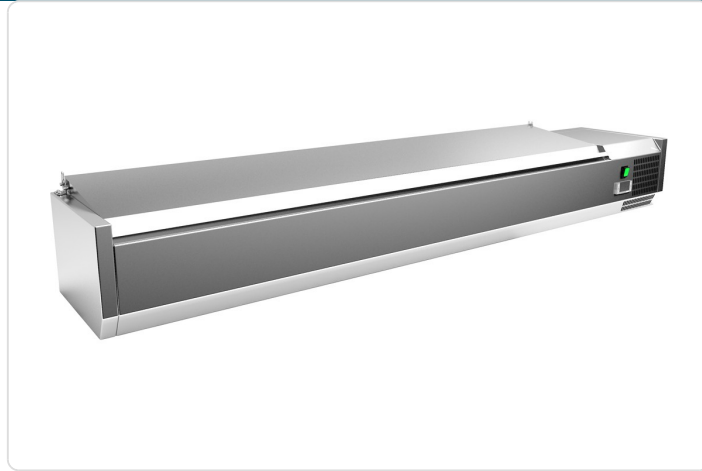


## Vitrine Refrigerada para Ingredientes GN 1/4 - 1800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVRX1800330SL	<b>Modelo:</b>	VRX1800330SL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	32 kg	<b>Dimensões:</b>	1800 x 335 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	VRX1800330SL

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com 8 tabuleiros GN 1/4. Ideal para conservação e exposição de ingredientes em cozinhas profissionais e serviços de catering.

## Descricao Completa

### vitrine refrigerada balcão — Vitrine de Balcão Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de preparação, esta bancada refrigerada é uma solução fiável para manter os seus ingredientes frescos e ao alcance de forma higiénica. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração exigentes. Além disso, o sistema de frio estático assegura uma conservação uniforme dos produtos, ideal para pizzarias, snack-bares e outras estabelecimentos de hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente vocacionado para pizzarias, restaurantes, cadeias de fast-food e serviços de catering que requerem uma organização eficiente de ingredientes refrigerados. A capacidade para múltiplos tabuleiros Gastronorm 1/4, com uma profundidade até 150 mm, permite armazenar uma variedade de alimentos, desde vegetais picados a molhos e queijos, facilitando a montagem rápida de pratos. A fiabilidade e o controlo preciso da temperatura tornam-na indispensável para a segurança alimentar e a produtividade culinária.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	8 unidades GN1/4 (máx. 150 mm profundidade)
Temperatura	+2 / +8 °C
Potência	180 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (CxPxA)	1800 x 335 x 270 mm
Dimensões Interiores (CxPxA)	1445 x 245 x 155 mm
Dimensões com Embalagem (CxPxA)	1840 x 375 x 310 mm

Característica	Detalhe
Peso	32 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 mm)
Sistema de Frio	Estático por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a finalidade de uma vitrine refrigerada de balcão?

Uma vitrine refrigerada de balcão destina-se a conservar alimentos frescos e visíveis para serviço imediato ou preparação, sendo ideal para saladas, ingredientes de sanduíches ou complementos de pizzaria, mantendo-os à temperatura correta.

### É compatível com que tipo de tabuleiros?

Este equipamento foi concebido para acomodar tabuleiros Gastronorm GN1/4 com uma profundidade máxima de 150 mm. A sua versatilidade permite uma organização flexível dos ingredientes conforme as necessidades do seu negócio.

### Como funciona o sistema de frio estático?

O frio estático é gerado através de uma placa de frio que transfere diretamente o arrefecimento para os alimentos. Este método é eficiente para manter uma temperatura constante e evitar a desidratação dos produtos, preservando a sua qualidade.

### Esta vitrine é de fácil limpeza?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI-304 no interior e exterior facilita significativamente a limpeza e a manutenção. A superfície lisa e resistente previne o acúmulo de sujidade e cumpre as rigorosas normas de higiene alimentar.

### Quais as vantagens do controlo digital de temperatura?

O controlo digital de temperatura oferece uma gestão precisa e eficiente do arrefecimento, permitindo ajustar a temperatura com exatidão para cada tipo de alimento. Além disso, contribui para uma otimização do consumo de energia, resultando em poupanças operacionais.