

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



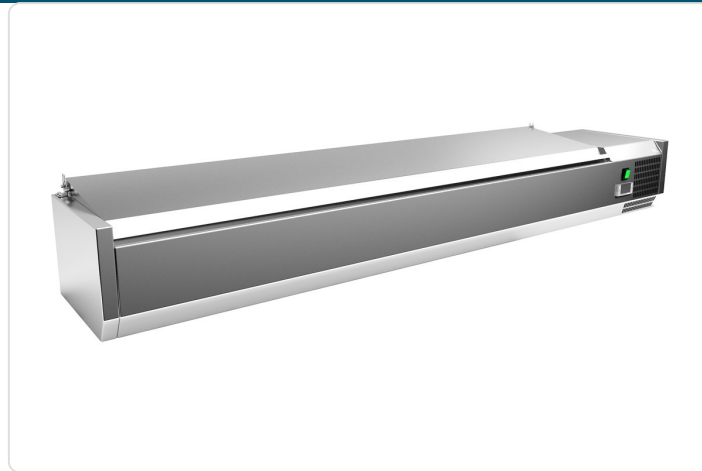
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Ingredientes GN 1/4 - 1800mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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.