

# 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

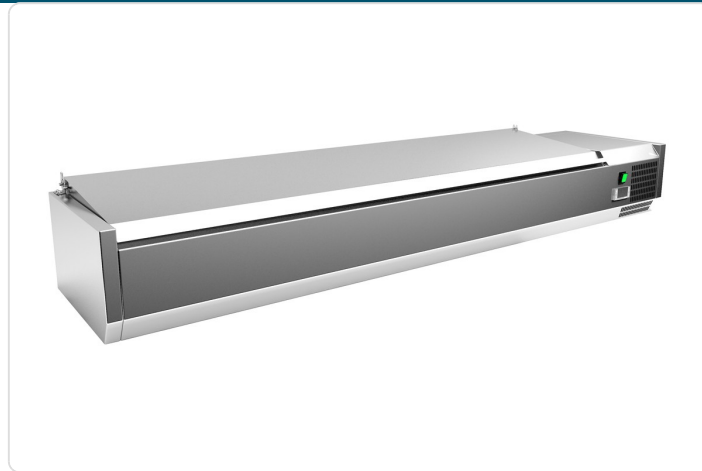


## Vitrine Refrigerada Expositora 8 Tabuleiros GN 1/3, 1800mm

### Informacoes do Produto

|               |                |                   |                     |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHVRX1800380SL | <b>Modelo:</b>    | VRX1800380SL        |
| <b>Marca:</b> | CLIMA          | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
| <b>Peso:</b>  | 35 kg          | <b>Dimensões:</b> | 1800 x 395 x 270 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA        |
| <b>Modelo</b> | VRX1800380SL |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3 (máx. 150mm profundidade). Ideal para preparação e exposição de alimentos frescos.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Balcão — Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação otimizada de alimentos, esta vitrine refrigerada de balcão é uma solução indispensável para estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante uma durabilidade excepcional e a facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais. Opera com temperaturas ideais para a frescura dos produtos, oferecendo fiabilidade e uma gestão energética eficiente.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para a preparação e serviço de alimentos em pizzarias, snack-bars, pastelarias e outras cozinhas profissionais. A sua capacidade para acomodar tabuleiros GN 1/3, com uma profundidade máxima de 150 mm, torna-o ideal para exibir ingredientes frescos ou pratos pré-preparados, mantendo-os à temperatura correta. Permite uma organização eficiente do espaço de trabalho e uma apresentação apelativa dos produtos aos seus clientes, fomentando a compra por impulso.

### Características Técnicas

| Característica                      | Detalhe  |
|-------------------------------------|--|
| Capacidade                          | 8 tabuleiros GN 1/3 (tabuleiros não incluídos) |
| Temperatura                         | +2 °C a +8 °C                                  |
| Potência                            | 180 W  |
| Tensão                              | 230 V  |
| Dimensões Exteriores (L x P x A)    | 1800 x 395 x 270 h mm                          |
| Dimensões Interiores (L x P x A)    | 1445 x 305 x 155 L x P x A mm                  |
| Dimensões com Embalagem (L x P x A) | 1840 x 440 x 310 L x P x A mm                  |

| Característica   | Detalhe                                       |
|------------------|---|
| Peso             | 35 kg   |
| Classe Climática | 4   |
| Gás Refrigerante | R-290   |
| Construção       | Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior) |
| Isolamento       | Poliuretano injetado, 40 mm de espessura      |
| Sistema de Frio  | Estático por placa de frio                    |
| Controlo         | Digital de temperatura e descongelação        |
| Condensação      | Ventilada                                     |
| Compressor       | EMBRACO                                       |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Posso utilizar tabuleiros GN de outras dimensões nesta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para tabuleiros GN 1/3, com capacidade para 8 unidades. A utilização de outros tamanhos pode não otimizar o espaço ou comprometer o correto arrefecimento dos alimentos.

### 2. Qual a profundidade máxima dos tabuleiros GN que podem ser usados?

O equipamento permite a colocação de tabuleiros com uma profundidade máxima de 150 mm. Tabuleiros mais profundos podem interferir com o sistema de refrigeração.

### 3. É fácil de limpar e manter a vitrine?

Sim, a construção integral em aço inoxidável AISI-304 torna a limpeza extremamente simples e rápida, garantindo elevados padrões de higiene na sua cozinha.

### 4. Qual o tipo de gás refrigerante utilizado?

Esta vitrine opera com gás refrigerante R-290, um fluido de última geração com baixo impacto ambiental, em conformidade com as normas europeias.

### 5. A temperatura é regulável?

Sim, o controlo digital permite ajustar a temperatura entre +2 °C e +8 °C, assegurando que os seus alimentos sejam armazenados nas condições ideais de conservação.