

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



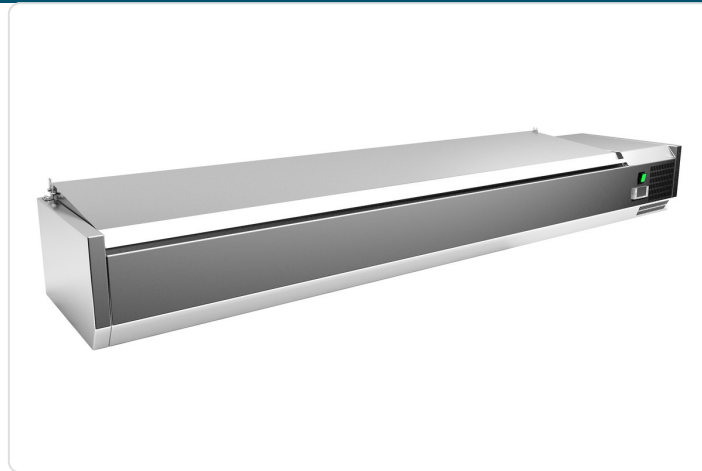
Hotelequip.pt

Vitrine de Exposição Refrigerada de Balcão GN1/3 - 2000 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX2000380SL	Modelo:	VRX2000380SL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	37 kg	Dimensões:	2000 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX2000380SL

Descricao Resumida

Vitrine de balcão refrigerada, 2000 mm, em aço inox AISI-304, para 9 tabuleiros GN1/3. Ideal para preparação e exposição de alimentos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a preparação e o serviço de alimentos em cozinhas profissionais, esta vitrine refrigerada de balcão destaca-se pela sua versatilidade e design funcional. A robustez do aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de restauração. Incorpora um isolamento de poliuretano injetado de 40 mm, que assegura uma manutenção eficaz da temperatura, resultando numa excelente gestão do consumo energético. O frio estático por placa de frio, aliado a um compressor EMBRACO e controlo digital de temperatura, proporciona condições ideais para a conservação dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para negócios como pizzarias, snack-bares, pastelarias e charcutarias, onde a exposição e a rápida acessibilidade aos ingredientes são cruciais. A sua capacidade para nove tabuleiros GN1/3 (não incluídos) oferece uma organização superior de componentes e alimentos, tornando o fluxo de trabalho mais eficiente. Ideal para manter produtos frescos à vista do cliente, esta unidade é perfeita para buffets, linhas de montagem de saladas ou balcões de preparação, contribuindo para uma apresentação impecável e para a otimização do espaço no seu estabelecimento.

Características Técnicas

Capacidade	9 unidades. GN1/3
Temperatura	+2 / +8 (°C)
Potência	180 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (LxPxA)	2000x395x270 mm
Dimensões Interiores (LxPxA)	1645x305x155 mm

Dimensões com Embalagem (LxPxA)	2040x440x310 mm
Peso	37 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Tipo de Frio	Estático por placa
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 mm)
Compressor	EMBRACO
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

A vitrine inclui os tabuleiros GN1/3?

Não, os tabuleiros GN1/3 não estão incluídos com a vitrine. Deverão ser adquiridos separadamente, permitindo que escolha o tipo e a profundidade mais adequados às suas necessidades específicas.

Qual a importância do aço inoxidável AISI-304 na construção desta vitrine?

O aço inoxidável AISI-304 oferece resistência superior à corrosão e durabilidade, sendo um material de eleição em equipamentos para ambientes de restauração, garantindo higiene e uma longa vida útil ao produto.

Como o controlo digital de temperatura otimiza o consumo energético?

O controlo digital de temperatura permite ajustes precisos e uma gestão eficiente da descongelação, minimizando flutuações e reduzindo o consumo de energia, o que se traduz em poupanças significativas para o seu negócio.

Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

Esta vitrine é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo pizzarias, pastelarias, charcutarias, snack-bares e qualquer negócio que beneficie da exposição de alimentos refrigerados.

Qual é o tipo de frio utilizado nesta vitrine?

Esta vitrine utiliza frio estático por placa de frio, um sistema que proporciona uma refrigeração homogénea e delicada, ideal para a conservação de alimentos sensíveis, mantendo a sua frescura e

qualidade.