

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 6x GN 1/3, 1405mm, Elétrica, para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	HE233955	Modelo:	233955
Marca:	Arktic	EAN:	8711369233955

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	233955
EAN	8711369233955

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 6x GN 1/3, ideal para exposição e conservação de alimentos frescos. Temperatura de -2°C a 8°C. Construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada de bancada foi concebida para a exposição e conservação de alimentos em recipientes GN 1/3, mantendo uma temperatura controlada entre -2°C e 8°C.

Vitrine Expositora Refrigerada GN 1/3 — vitrina expositora refrigerada GN 1/3 — Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

Capacidade	6x GN 1/3
Temperatura	-2°C a 8°C
Dimensões (LxPxA)	1405x420x630 mm
Potência	180 W
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável
Altura máxima GN	150 mm
Peso Líquido	21,415 kg
Peso Bruto	44 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a exposição de ingredientes frescos em pizzarias e hamburgarias, ou para tapas e saladas em snack-bares e restaurantes de cozinha tradicional. Adequada para buffets de pequeno-almoço em hotéis ou para a área de serviço em cantinas.

Vitrine de Bancada — Principais Vantagens

- Conservação eficiente de alimentos a temperaturas ideais.

- Design compacto para instalação em bancadas, otimizando o espaço de trabalho.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.
- Compatibilidade com recipientes GN 1/3, padrão na restauração profissional.
- Tampa em aço inoxidável para proteção e higiene dos produtos expostos.

Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine tem capacidade para 6 recipientes GN 1/3, permitindo uma organização eficiente de diversos alimentos.

Que tipo de recipientes GN são compatíveis?

É compatível com recipientes GN 1/3, com uma altura máxima recomendada de 150 mm, para garantir o correto funcionamento e refrigeração.

Qual a gama de temperatura de funcionamento?

A vitrine mantém os alimentos refrigerados numa gama de temperatura entre -2°C e 8°C, ideal para a conservação de produtos frescos.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, pizzarias, hamburgarias, hotéis e cantinas que necessitem expor e conservar ingredientes ou produtos acabados.

Como se realiza a limpeza e manutenção?

A limpeza é simplificada pela sua construção em aço inoxidável. Recomenda-se a utilização de detergentes suaves e um pano húmido, com limpeza regular para manter a higiene.