

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada Expositora 7x GN 1/3, 1605mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE233979	<b>Modelo:</b>	233979
<b>Marca:</b>	Arktic	<b>EAN:</b>	8711369233979

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arktic
<b>Modelo</b>	233979
<b>EAN</b>	8711369233979

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora para 7 recipientes GN 1/3, ideal para manter ingredientes ou pratos frios visíveis e frescos. Temperatura de -2°C a 8°C.

## Descrição Completa

Esta vitrine refrigerada expositora foi projetada para manter alimentos frescos e visíveis, ideal para a apresentação de ingredientes ou pratos frios em balcões de serviço. Opera entre -2°C e 8°C, garantindo a conservação adequada dos produtos.

### Vitrina Refrigerada GN 1/3 — Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

<b>Capacidade GN</b>	7x GN 1/3
<b>Compatibilidade GN</b>	Até 150 mm de altura
<b>Temperatura de Operação</b>	-2°C a 8°C
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1605 x 420 x 630 mm
<b>Potência</b>	180 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material</b>	Aço inoxidável (tampa)
<b>Peso Líquido</b>	26,386 kg

### Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de expor alimentos frios de forma higiênica e apelativa. É perfeita para balcões de preparação em pizzarias, hamburgarias e snack-bares, onde ingredientes frescos como saladas e molhos precisam de estar à mão. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pode ser usada para exibir sobremesas ou entradas frias. Também é uma excelente solução para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais ou escolares, e pastelarias que servem refeições ligeiras.

### Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- **\*\*Conservação Eficaz:\*\*** Mantém os alimentos na temperatura ideal entre -2°C e 8°C, assegurando a sua frescura e segurança alimentar.
- **\*\*Visibilidade Aumentada:\*\*** O design expositor permite que os clientes vejam os produtos, estimulando a escolha e facilitando o serviço.
- **\*\*Versatilidade de Uso:\*\*** Compatível com 7 recipientes GN 1/3, oferece flexibilidade para organizar diferentes tipos de alimentos.
- **\*\*Higiene e Durabilidade:\*\*** A tampa em aço inoxidável e a construção robusta facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil do equipamento.
- **\*\*Otimização do Espaço:\*\*** Com dimensões compactas para a sua capacidade, adapta-se facilmente a balcões e áreas de preparação.