

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada Elétrica 8x GN 1/3 -2°C a 8°C 1805mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE233986 | <b>Modelo:</b> | 233986        |
| <b>Marca:</b> | Arktic   | <b>EAN:</b>    | 8711369233986 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Arktic        |
| <b>Modelo</b> | 233986        |
| <b>EAN</b>    | 8711369233986 |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para 8 cubas GN 1/3, mantendo produtos entre -2°C e 8°C. Ideal para exposição e preparação em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada profissional foi concebida para manter ingredientes frescos e expostos, operando entre -2°C e 8°C. Ideal para 8 cubas GN 1/3, otimizando o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional.

### vitrina refrigerada — Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>Capacidade</b>          | 8x GN 1/3                  |
| <b>Gama de Temperatura</b> | -2°C a 8°C                 |
| <b>Potência</b>            | 180 W                      |
| <b>Tensão</b>              | 230 V                      |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>   | 1805 x 420 x 630 mm        |
| <b>Compatibilidade GN</b>  | GN 1/3, altura máx. 150 mm |
| <b>Material da Tampa</b>   | Aço inoxidável             |
| <b>Peso Líquido</b>        | 29,353 kg                  |
| <b>Peso Bruto</b>          | 54 kg                      |

### Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pizzarias, hamburgarias, snack-bares e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que necessitem de ter ingredientes frescos e visíveis para montagem rápida. É também adequada para cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis que ofereçam buffets frios ou estações de saladas, garantindo a conservação e exposição adequada dos alimentos.

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- Mantém os alimentos frescos e seguros numa gama de temperatura controlada entre -2°C e 8°C.
- Capacidade generosa para 8 cubas GN 1/3, permitindo uma organização eficiente dos ingredientes.
- Construção robusta com tampa em aço inoxidável, assegurando durabilidade e fácil limpeza.
- Design que facilita a visualização e o acesso rápido aos produtos, otimizando o serviço.
- Versatilidade para diferentes tipos de alimentos, desde vegetais a charcutaria e queijos.