

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

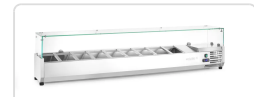


Vitrine Expositora Refrigerada 9x GN 1/3, 2005mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE232996	Modelo:	232996
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232996

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232996
EAN	8711369232996

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada com capacidade para 9 recipientes GN 1/3. Mantém os alimentos entre -2°C e 8°C, ideal para balcões de serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada foi concebida para manter alimentos frescos e visíveis, ideal para balcões de serviço. Opera entre -2°C e 8°C, assegurando a conservação adequada dos produtos.

vitrine expositora refrigerada GN 1/3 — vitrina refrigerada — Características Técnicas

Capacidade	9x GN 1/3 (máx. 150mm altura)
Faixa de Temperatura	-2°C a 8°C
Potência	180 W
Voltagem	230 V
Dimensões (CxPxA)	2005 x 420 x 456 mm
Material	Aço inoxidável, Vidro temperado
Peso Líquido	59.365 kg

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para a exposição e conservação de alimentos em balcões de serviço. É particularmente adequada para snack-bares, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, hotéis com serviço de buffet e food trucks que necessitem de manter saladas, sobremesas, sandes ou outros produtos frescos e visíveis ao cliente.

Principais Vantagens

- Excelente visibilidade dos produtos através do vidro temperado.
- Conservação eficiente de alimentos frescos entre -2°C e 8°C.
- Compatibilidade com 9 recipientes GN 1/3, otimizando o espaço de exposição.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Fácil acesso para reposição e limpeza diária.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que esta vitrine suporta?

Esta vitrine expositora foi projetada para acomodar até 9 recipientes GN 1/3, permitindo uma organização eficiente dos seus produtos.

Qual a profundidade máxima dos recipientes GN 1/3 que posso utilizar?

Pode utilizar recipientes GN 1/3 com uma altura máxima de 150 mm, garantindo que os alimentos fiquem bem acondicionados e visíveis.

Qual a faixa de temperatura de operação desta vitrine?

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

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeita para qualquer estabelecimento que necessite expor alimentos refrigerados, como snack-bares, pastelarias, restaurantes, cantinas e food trucks.

Onde deve ser instalada esta vitrine expositora?

Esta vitrine é ideal para ser colocada sobre balcões de serviço ou mesas de preparação, facilitando o acesso e a visibilidade dos produtos para clientes e funcionários.