

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

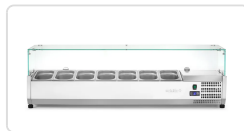
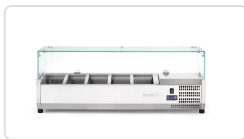


Vitrine Refrigerada de Bancada 5x GN 1/4 – 1205mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE232903	Modelo:	232903
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232903

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232903

EAN

8711369232903

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 5 recipientes GN 1/4. Mantém produtos entre -2°C e 8°C. Ideal para exposição e conservação de alimentos.

Descrição Completa

Esta vitrine refrigerada de bancada, com capacidade para 5 recipientes GN 1/4, oferece uma solução eficiente para a exposição e conservação de alimentos frescos, mantendo temperaturas entre -2°C e 8°C.

Vitrina Refrigerada GN 1/4 — Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

Capacidade	5x GN 1/4
Temperatura	-2°C a 8°C
Potência	180 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	1205 x 335 x 460 mm
Material	Aço inoxidável, Vidro temperado
Compatibilidade GN	Recipientes GN 1/4 até 150 mm de altura
Peso Líquido	34.962 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a exposição refrigerada de ingredientes em cozinhas profissionais, como em pizzarias para toppings, em hamburgarias para vegetais frescos, em snack-bares para sanduíches e saladas, ou em roulotes e food trucks para manter produtos frescos e visíveis ao cliente. Adequada também para pastelarias com confeitaria e cantinas que necessitem de manter alimentos a baixas temperaturas durante o serviço.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este equipamento oferece uma excelente visibilidade dos produtos através do vidro temperado, otimizando a apresentação. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração. A compatibilidade com recipientes GN 1/4 padroniza a organização e facilita a reposição, enquanto o controlo de temperatura preciso assegura a segurança alimentar dos produtos expostos.