

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Tapas VRGI 1.5P – 1216 x 410 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO13466	<b>Modelo:</b>	13466
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	13466

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com 1.5 pratos, ideal para exposição de tapas e aperitivos, garantindo frescura e visibilidade excepcional.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para a exposição de tapas e aperitivos, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e design moderno. O seu sistema de refrigeração interno garante a conservação ideal dos alimentos, enquanto o vidro temperado de segurança proporciona durabilidade e uma visibilidade excepcional. É a solução perfeita para qualquer estabelecimento que pretenda apresentar os seus produtos frescos de forma apelativa, mantendo-os à temperatura ideal.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis que necessitam de uma solução prática e eficiente para exibir tapas, petiscos e sobremesas refrigeradas. A sua construção robusta e as características de higiene permitem uma utilização intensiva, garantindo a frescura dos produtos para a satisfação dos seus clientes. A sua flexibilidade de design adapta-se facilmente a diversos ambientes, valorizando a oferta gastronómica do seu negócio.

### Características Técnicas

Capacidade de pratos	1.5
Cor	Preto
Dimensões (L x P x A)	1216 x 410 x 250 mm
Peso líquido	35 kg
Carga de gás	30 g
Potência	343 W
Voltagem/Frequência	220-240 V / 50 Hz
Temperatura de trabalho	+1 / +5 °C

### Perguntas Frequentes

**Qual a importância do termostato eletrônico digital para a conservação dos alimentos?**

O termostato eletrônico digital permite um controle preciso da temperatura, garantindo que os alimentos sejam mantidos entre +1 e +5 °C. Esta precisão é crucial para a segurança alimentar e para prolongar a frescura e a qualidade dos seus produtos.

**Como a iluminação LED impermeável contribui para a experiência do cliente?**

A iluminação LED impermeável com proteção IP 65 DC 12V 6000 K oferece uma luz fria e brilhante que destaca a apresentação dos seus produtos. Isto não só os torna mais apelativos, como também garante uma visualização clara e higiénica das suas tapas.

**Quais os benefícios do perfil sanitário nas guias corrediças?**

O perfil sanitário foi concebido para facilitar a limpeza das guias corrediças. Esta característica é fundamental em ambientes profissionais, ajudando a manter os elevados padrões de higiene e a reduzir o tempo de manutenção.

**Que vantagem oferece o sistema de portas com corrediças em metálico?**

As portas com corrediças em metálico proporcionam um acesso suave e duradouro aos produtos. Este sistema robusto evita desgastes rápidos e garante uma operação eficiente, mesmo com uso frequente, otimizando o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

**Qual o impacto do refrigerante R290 na eficiência da vitrine?**

O refrigerante R290 é uma opção mais ecológica e eficiente energeticamente, contribuindo para a redução do impacto ambiental. Além disso, garante um desempenho de refrigeração superior, resultando em menor consumo de energia e maiores poupanças operacionais.