

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Tapas - 6 Cubas GN 1/3 - 1566 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO13482	Modelo:	13482
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	13482

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com capacidade para 6 cubas GN 1/3. Design moderno em preto e iluminação LED, ideal para exposição de tapas e alimentos frescos.

Descricao Completa

Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora refrigerada é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de hotelaria que pretenda apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica. O seu design robusto e a refrigeração eficiente asseguram a conservação ideal de tapas e produtos frescos, mantendo a sua qualidade e sabor. Com uma capacidade generosa de 6 cubas GN 1/3, permite uma exposição diversificada para atrair os seus clientes. A iluminação LED realça os alimentos, tornando-os ainda mais convidativos para o consumo.

Construída com materiais de alta qualidade como o aço inoxidável AISI 304, esta vitrine garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente profissional. O controlo de temperatura digital oferece precisão e segurança alimentar, enquanto o sistema de descongelação evita o acúmulo de gelo e otimiza o desempenho. É a solução perfeita para uma exposição eficaz e uma conservação impecável, valorizando a oferta do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis, este expositor refrigerado é versátil, adaptando-se a diversas necessidades de apresentação e conservação de alimentos. A sua capacidade para 6 cubas GN 1/3 torna-o perfeito para expor uma variedade de tapas, petiscos, charcutaria, queijos ou sobremesas individuais, mantendo-os sempre à temperatura ideal. A visibilidade otimizada, aliada à facilidade de acesso, permite um serviço rápido e eficiente, crucial em ambientes de restauração movimentados.

Esta vitrine de balcão foi concebida para suportar o uso intensivo diário, garantindo um desempenho fiável e uma longa vida útil. A sua estrutura compacta e a funcionalidade prática fazem dela um investimento inteligente para elevar o padrão de serviço e a satisfação dos seus clientes. Integre este equipamento de frio comercial na sua linha de buffet ou balcão para uma apresentação impecável dos seus alimentos.

Características Técnicas

Capacidade Cubas GN:

6x GN 1/3

Alturas de Exposição:	2
Cor:	Preto
Portas:	Deslizantes em Metálico
Vidro:	Temperado de Segurança
Controlo de Temperatura:	Termóstato Eletrónico Digital com Leitura Constante
Função:	Descongelação
Perfil:	Sanitário (para limpeza de guias deslizantes)
Iluminação:	LED Impermeável Luz Fria (proteção IP 65 DC 12V 6000 K)
Condensador:	LU-VE
Evaporador Interior:	Cobre 1/4 (espessura 0.8 mm)
Sujeção à Base:	Fita Adesiva de Malha e Tira de Chapa Inox Soldada
Bandeja Interior:	Chapa de Aço Inoxidável AISI 304 (1 mm)
Isolamento Interior:	Poliuretano Livre de CFS (5 cm)
Compressor:	Hermético Alta Temperatura
Refrigerante:	R290
Bandejas Incluídas:	Sim
Carga de Gás:	40 g
Potência:	343 W
Voltagem/Frequência:	220-240 V / 50 Hz
Temperatura de Trabalho:	+1 °C / +5 °C
Dimensões (L x P x A):	1566 x 410 x 330 mm
Peso Líquido:	45 kg

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar a temperatura da vitrine?

Sim, o equipamento dispõe de um termóstato eletrónico digital que permite controlar e ajustar a

temperatura de forma precisa, garantindo a conservação ideal dos seus alimentos.

2. As bandejas GN vêm incluídas com a vitrine?

Sim, a vitrine é fornecida com um conjunto de bandejas GN 1/3, prontas a serem utilizadas de imediato para a exposição dos seus produtos.

3. É fácil limpar a vitrine de tapas?

Completamente. O perfil sanitário e a construção em aço inoxidável AISI 304 facilitam imenso a limpeza, promovendo a higiene e a segurança alimentar no seu estabelecimento.

4. Qual é o tipo de iluminação utilizada e os seus benefícios?

A vitrine utiliza iluminação LED impermeável com luz fria (6000 K), que não só realça a apresentação dos alimentos, como também é energeticamente eficiente e durável.

5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios?

É ideal para uma vasta gama de negócios na restauração, incluindo bares de tapas, cafés, restaurantes e qualquer estabelecimento que precise expor alimentos refrigerados de forma atrativa e segura.