

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



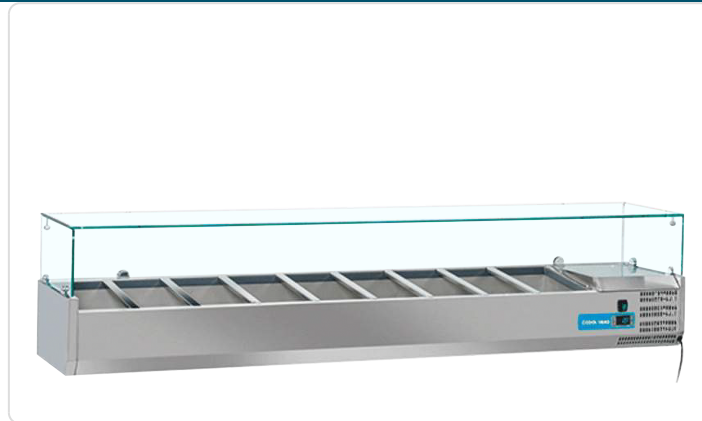
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada de Bancada 2500mm para 12x GN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	TF66235	Modelo:	VRX 25/38
Marca:	N/D	EAN:	5708181746490

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VRX 25/38
EAN	5708181746490

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 2500mm, ideal para expor 12x GN1/3 a +2/+8°C.
Perfeita para buffets, saladas e ingredientes frescos no seu negócio.

Descrição Completa

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta **vitrine refrigerada de bancada** oferece uma solução superior para a exposição e conservação de ingredientes. Com capacidade para 12 cubas GN 1/3, permite manter saladas, queijos, carnes frias e outros alimentos frescos e visíveis à temperatura ideal de +2 a +8 °C. Garante uma apresentação impecável e uma eficiência operacional inigualável, otimizando o seu serviço durante os períodos de maior afluxo.

Vitrine Refrigerada de Bancada — Características Técnicas

Volume líquido	108 l
Gama de temperaturas	+2 a +8 °C
Dimensão externa (LxPxA)	2500 x 395 x 440 mm
Dimensão interna (LxPxA)	2150 x 310 x 163 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	2630 x 465 x 445 mm
Peso bruto / líquido	0.01 / 0.01 kg
Tipo de arrefecimento	Estático
Refrigerante	R600a
Consumo de energia	2.5 kWh/24h
Consumo anual de energia	912.5 kWh/ano
Potência de entrada	160 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	56 dB(A)
GTIN / EAN	5708181746490
Carga de contentor de 40 pés	80 pçs

Capacidade das painéis GN	12 x GN1/3 pçs
Ambiente máximo	+38°C, 60% RH

Aplicações Profissionais

Este **expositor refrigerado** é uma aquisição essencial para qualquer estabelecimento de restauração que preze pela qualidade e eficiência. É a solução ideal para buffets de hotéis, onde a apresentação é crucial, para pizzarias que necessitam de acesso rápido a ingredientes frescos, e para snack-bares e cafeterias que servem tapas ou saladas. Permite uma organização eficaz dos ingredientes durante o serviço, facilitando o controlo FIFO e a adesão às rigorosas normas HACCP, essenciais para a segurança alimentar do seu negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta vitrine é a sua notável capacidade de 12 tabuleiros GN 1/3 num formato compacto de 2500mm, maximizando o espaço da sua bancada. O sistema de arrefecimento estático, com o eficiente refrigerante R600a, assegura uma distribuição suave da temperatura, preservando a textura e o sabor dos alimentos sem os secar. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, traduzindo-se numa solução de baixo consumo energético e manutenção simplificada, indispensável para a rentabilidade da sua operação diária.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros Gastronorm??

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 12 tabuleiros GN 1/3, proporcionando ampla capacidade para diversos ingredientes ou pratos.

Qual a gama de temperatura e como afeta a conservação??

A vitrine opera entre +2 a +8 °C, ideal para manter a frescura de alimentos sensíveis como saladas, frutas e laticínios, prolongando a sua vida útil e segurança alimentar.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção do equipamento??

Para uma higiene ótima, recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com detergente suave e água. A verificação regular do refrigerante R600a e a desobstrução das entradas de ar garantem a eficiência do sistema de arrefecimento estático.

Em que tipo de estabelecimentos esta vitrine é mais adequada??

É perfeita para restaurantes, buffets de hotel, pizzarias, bares de tapas e snack-bares que necessitem expor ou ter acesso rápido a ingredientes frescos e preparados, mantendo-os à

temperatura ideal.

Este equipamento é ruidoso para áreas de atendimento ao público??

Com um nível de ruído de apenas 56 dB(A), esta vitrine funciona de forma relativamente silenciosa, sendo adequada para ambientes onde o conforto acústico é importante, como em balcões de atendimento.