

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada 380L – KARINA 97 Q

### Informacoes do Produto

SKU:	TF66451	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Expositor refrigerado de 380L com temperaturas de +3 a +10°C, ideal para a apresentação e conservação de produtos frescos em restaurantes e pastelarias.

### Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura otimizar a apresentação e a conservação de produtos frescos, a vitrine refrigerada Karina 97 Q de 380 litros é a solução ideal para elevar o impacto visual no seu estabelecimento. Este expositor frigorífico combina um design funcional com desempenho fiável, garantindo que os seus artigos permaneçam na temperatura perfeita entre +3 a +10 °C, enquanto cativam os clientes com uma visibilidade superior.

### **vitrine refrigerada — Características Técnicas**

<b>Volume bruto / líquido</b>	/ 380 l
<b>Gama de temperaturas</b>	+3 a +10 °C
<b>Classe climática</b>	4
<b>Dimensão externa (LxPxA)</b>	941 x 700 x 1340 mm
<b>Peso bruto / líquido</b>	195 / 173 kg
<b>Tipo de descongelação</b>	Manual
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Potência de entrada</b>	300 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Luz interior</b>	LED

### **Aplicações Profissionais**

Concebida para ambientes de restauração e hotelaria de alto volume, esta vitrine de exposição é perfeita para cafés que precisam de apresentar sandes, saladas ou bolos, para restaurantes que expõem sobremesas refrigeradas, ou para charcutarias que desejam manter produtos como queijos e fiambres frescos. A sua capacidade líquida de 380 litros é ideal para uma rotação de stock eficiente, assegurando que os produtos estão sempre visíveis e prontos a servir, mesmo durante o serviço contínuo em horas de ponta.

### **Porquê Escolher Este Equipamento**

Diferencia-se pela sua eficiência energética, utilizando o refrigerante R290, que minimiza o impacto ambiental e os custos operacionais. A iluminação interior por LED não só realça a cor e a frescura dos produtos, como também é mais duradoura e económica. A robustez da construção e a gama de temperaturas controlada garantem uma conservação de alimentos segura e em conformidade com as normas de higiene, cruciais para qualquer negócio alimentar em Portugal.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade líquida e a gama de temperaturas desta vitrine??**

*Esta vitrine oferece uma capacidade líquida de 380 litros, ideal para uma exposição generosa. A sua gama de temperaturas é de +3 a +10 °C, garantindo a conservação ótima de diversos produtos refrigerados.*

### **Como é realizada a descongelação e qual o tipo de refrigerante utilizado??**

*A descongelação é do tipo manual, permitindo um controlo direto sobre o processo. O equipamento utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência energética e menor impacto ambiental.*

### **Esta vitrine de exposição é adequada para que tipo de estabelecimentos??**

*É perfeitamente adequada para restaurantes, cafés, pastelarias, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de apresentar produtos frescos e refrigerados de forma apelativa e higiénica.*

### **Que cuidados de manutenção são recomendados para garantir a longevidade do equipamento??**

*Para assegurar a máxima eficiência e durabilidade, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com detergentes suaves. A descongelação manual deve ser feita periodicamente para evitar o excesso de gelo e otimizar o desempenho de refrigeração.*

### **Quais são as dimensões externas desta vitrine e como posso avaliar se se adapta ao meu espaço??**

*As dimensões externas são 941 mm (largura) x 700 mm (profundidade) x 1340 mm (altura). Para avaliar a adaptação, meça o espaço disponível, considerando também as aberturas de portas e corredores para a instalação e movimentação do equipamento.*