

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Panorâmica 2x GN1/1 de Bancada

### Informacoes do Produto

|               |                |                   |                    |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1158.834.005 | <b>Modelo:</b>    | VPRB 800 BLACK     |
| <b>Marca:</b> | MAGNUS         | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 105 kg         | <b>Dimensões:</b> | 785 x 675 x 720 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |                |
|---------------|----------------|
| <b>Marca</b>  | MAGNUS         |
| <b>Modelo</b> | VPRB 800 BLACK |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com refrigeração ventilada para exposição de produtos frescos. Capacidade para 2x GN1/1, temperatura 0-10°C.

## Descricao Completa

### vitrine refrigerada de bancada — Expositor Frigorífico — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para oferecer a máxima visibilidade e conservação dos seus produtos. Com refrigeração ventilada, garante uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os alimentos frescos e apetecíveis. O seu design panorâmico e a iluminação LED interior destacam a apresentação, ideal para qualquer estabelecimento de restauração.

A regulação precisa e o sistema de descongelação automática, geridos por um termóstato eletrónico, asseguram um desempenho eficiente e a manutenção de condições ótimas. Esta montra de bancada é não só funcional, mas também elegantemente concebida, com portas deslizantes amovíveis e pés ajustáveis para uma integração perfeita no seu espaço de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, charcutarias, cafetarias e cozinhas profissionais, esta vitrine frigorífica adapta-se a diversas necessidades. A capacidade para duas cubas GN1/1 por nível e a possibilidade de ajustar a temperatura até 0°C tornam-na ideal para a exposição de doces, sobremesas, charcutaria fina ou até mesmo foie gras. A sua flexibilidade e robustez fazem dela uma excelente solução para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação e conservação dos seus produtos, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### Características Técnicas

| Característica           | Detalhe        |
|--------------------------|----------------|
| Dimensões Externas (LPA) | 785x675x720 mm |
| Dimensões Internas (LPA) | 665x620x410 mm |
| Temperatura              | 0 / +10 °C     |
| Capacidade por Nível     | 2x GN1/1       |
| Potência                 | 0.39 kW        |

| Característica         | Detalhe                       |
|------------------------|-------------------------------|
| Alimentação Elétrica   | 230V/1/50 Hz                  |
| Dimensão da Prateleira | 2x (645x490x4) mm             |
| Peso                   | 105 kg                        |
| Gás Refrigerante       | R-290                         |
| Classe Climática       | T3 (+25°C - 60 % de humidade) |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a gama de temperaturas que esta vitrine suporta?**

Esta vitrine pode ser ajustada para operar entre 0°C e +10°C, permitindo uma conservação versátil de diversos tipos de produtos, desde charcutaria a pastelaria.

### **A vitrine possui sistema de descongelação automática?**

Sim, o equipamento está equipado com um termóstato eletrónico que gere a regulação precisa da temperatura e executa a descongelação automática para garantir o seu bom funcionamento e higiene.

### **Quantos tabuleiros GN1/1 podem ser colocados na vitrine?**

O interior da vitrine está concebido para acomodar dois tabuleiros GN1/1 por nível, maximizando a capacidade de exposição dos seus produtos.

### **Esta vitrine é adequada para a exposição de doces e salgados?**

Com a sua refrigeração ventilada e controlo preciso de temperatura, esta vitrine é perfeitamente adequada tanto para doces como para salgados, garantindo a sua frescura e apresentação.

### **É possível ajustar os pés da vitrine para estabilidade?**

Sim, o design da vitrine inclui pés ajustáveis, permitindo uma instalação estável e nivelada em diferentes superfícies de bancada, o que é essencial para a segurança e funcionalidade do aparelho.