

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada para Sushi -1/+2°C, 6 GN 1/3

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0143.462.003A	<b>Modelo:</b>	VRCS-139 HC
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1380 x 415 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	VRCS-139 HC

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com capacidade para 6 GN 1/3. Design elegante em alumínio e aço inox, com iluminação LED e temperatura de  $-1/+2^{\circ}\text{C}$ .

## Descricao Completa

### Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada foi concebida para realçar a apresentação do sushi e outros produtos frescos no seu estabelecimento. O seu design com vidro curvo e iluminação LED integrada assegura uma visibilidade excepcional, atraindo a atenção dos seus clientes para iguarias perfeitamente conservadas. Ideal para restaurantes japoneses, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de exposição sofisticada e eficaz.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para a restauração moderna, este expositor é uma mais-valia em qualquer ambiente que exija a conservação e exibição de alimentos a temperaturas controladas. Desde restaurantes de sushi que buscam preservar a frescura dos seus pratos, a hotéis que procuram complementar o seu serviço de pequeno-almoço ou brunch com opções frescas, a versatilidade desta vitrine de tipo "showcase" adapta-se a diversas necessidades. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem durabilidade e eficiência operacional no dia a dia.

### Características Técnicas

Refrigerante	R600a
Cobertura Exterior	Alumínio anodizado
Interior	Aço inoxidável
Compressor	Condensador ventilado
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Base Interior	Peforada em aço inoxidável para sushi
Capacidade	6 GN 1/3 (altura máxima 40 mm)
Portas	Vidro deslizantes

Grupo Frigorífico	Localização: esquerda (lado do operador)
Iluminação	LED
Dimensões (LPA)	1380x415x270 mm
Potência Elétrica	0.105 kW
Potência Frigorífica	0.169 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Temperatura	-1 / +2 ° C

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?**

Esta vitrine foi concebida para acomodar 6 tabuleiros GN 1/3, com uma altura máxima de 40 mm, ideal para uma apresentação organizada e eficiente de pratos individuais.

### **Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental?**

O equipamento utiliza gás refrigerante R600a, uma opção com baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), que contribui para uma menor pegada ecológica e maior sustentabilidade ambiental.

### **Como é feito o controlo da temperatura e a visualização?**

O controlo da temperatura é feito de forma eletrónica, garantindo precisão e estabilidade, e a visualização é facilitada por um visor digital claro, permitindo um acompanhamento constante.

### **A iluminação interna é eficiente para a exposição dos produtos?**

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED, que oferece excelente visibilidade dos produtos expostos, realçando a sua frescura e apelando aos clientes, além de ser energeticamente eficiente.

### **É fácil de limpar e manter?**

A construção interior em aço inoxidável e a base perfurada são características que facilitam a limpeza e manutenção, assegurando os mais elevados padrões de higiene no seu negócio.