

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Fechada Refrigerada 1500mm para Exposição

Informacoes do Produto

SKU:	CHVCC-9-15	Modelo:	VCC-9-15
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1500 x 847 x 1085 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VCC-9-15
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com 1500mm, ideal para exposição de alimentos em pastelarias, talhos e charcutarias, com iluminação LED e pés reguláveis.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com uma vitrine expositora de última geração, ideal para a apresentação impecável dos seus produtos refrigerados. Este equipamento foi concebido para combinar funcionalidade e estética, assegurando que os alimentos e bebidas se mantenham na temperatura ideal, enquanto captam a atenção dos seus clientes. A sua conceção robusta em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em qualquer ambiente profissional de restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de refrigeração é a solução perfeita para uma vasta gama de negócios no setor alimentar, desde pastelarias e talhos até charcutarias e snack-bares. É particularmente indicada para estabelecimentos que necessitem de expor produtos frescos como pastelaria fina, laticínios, carnes frias, ou delicatessen, mantendo-os num ambiente controlado e higiénico. A iluminação LED realça a frescura dos artigos, tornando-a numa peça central em qualquer balcão de atendimento.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1500x847x1085 mm
Material Exterior	Aço inoxidável AISI-304
Material Interior	Aço inoxidável AISI-304
Portas Traseiras	Com fecho automático e vedação magnética (abertura > 90° mantém-se aberta)
Pés	Reguláveis em altura
Iluminação	Interior LED
Prateleiras	Em aço plastificado

Frente	Dobradiças, vidros duplos em caixilho de alumínio anodizado
Unidade de Condensação	Ventilada
Evaporador	Estático com revestimento anticorrosão
Descongelação	Evaporação automática da água
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m ³ , baixo GWP, ODP nulo
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Classe Climática	4 (30°C 55% Hr)
Chassis	Aço com acabamento epóxi
Tensão	220-240V
Número de Portas	2
Temperatura de Operação	+2 / +6 °C
Área de Exposição	1,14 m ²
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1042 W

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura suportada por esta vitrine?

Esta vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação e exposição de produtos que necessitam de refrigeração constante.

É fácil manter a vitrine limpa?

Sim, o exterior e interior em aço inoxidável AISI-304 facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene, fundamental para a segurança alimentar no seu negócio.

A vitrine oferece boa visibilidade dos produtos?

Absolutamente. A frente com dobradiças e vidros duplos em caixilho de alumínio anodizado, juntamente com a iluminação LED interior, asseguram uma excelente visibilidade e realçam a atratividade dos produtos expostos.

Este equipamento é energeticamente eficiente?

Com um controlo digital de temperatura e descongelação, e isolamento em poliuretano injetado de baixa GWP e ODP nulo, esta vitrine foi desenhada para uma gestão eficaz do consumo de energia.

Posso ajustar a altura dos pés da vitrine?

Sim, a vitrine está equipada com pés reguláveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes superfícies e facilitando o nivelamento do equipamento.