

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 1000mm Estática

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRE-100	Modelo:	VRE-100
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 973 x 1237 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRE-100
Refrigeração	Estático
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de 1 metro com frio estático, ideal para pastelaria e charcutaria. Design moderno e eficiente para exposição de produtos.

Descricao Completa

vitrine refrigerada comercial — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para apresentar os seus produtos com a máxima visibilidade e estilo. Esta vitrine refrigerada combina um design moderno com eficiência operacional, sendo a solução ideal para pastelarias, charcutarias, cafés e outros estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de alimentos frescos. A sua estrutura robusta e o sistema de refrigeração estática garantem a conservação ideal, mantendo a qualidade dos seus produtos e atraindo o olhar dos clientes.

Fabricada com materiais de alta qualidade, incluindo aço alimentar para a superfície de exibição e laterais com tratamento hidrófugo, esta montra assegura durabilidade e facilidade de manutenção. A iluminação LED integrada realça os artigos expostos, e as três opções de decoração frontal permitem-lhe personalizar o equipamento de acordo com a estética do seu espaço. É uma opção versátil que se adapta a diversos conceitos comerciais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. Em pastelarias e padarias, permite exibir bolos, doces e salgados de forma elegante e higiénica. Para charcutarias e delicatessens, a sua profundidade e o frio estático são ideais para a conservação e apresentação de queijos, enchidos e outros produtos frescos. A versatilidade do expositor também o torna uma excelente escolha para cafeterias e snack-bares que pretendam apresentar de forma apelativa sanduíches, saladas e bebidas.

Características Técnicas

Medidas exteriores	1000x973x1237h mm
Superfície de exposição	0,7 m²
Volume da reserva refrigerada	0,3 m³
Número de portas de reserva	1

Largura da área de exposição	668 mm
Largura do tampo de trabalho	258 mm
Largura da bancada superior em vidro	325 mm
Largura da prateleira de vidro	200 mm
Classe climática	4 (30°C, 55% HR)
Temperatura de funcionamento	0°-8°C
Consumo	4,8 Kwh/24h
Potência	348 W
Refrigerante	R290 (amigo do ambiente)
Tensão de trabalho	Monofásica 220V 50Hz
Opções de decoração frontal	Branco (RAL9003) e Vermelho (RAL3000)
Prateleira intermédia	Em vidro (não refrigerada, opcional)
Prateleira expositora	Aço inoxidável AISI-304 (opcional)
Portas traseiras	Deslizantes em PLEXI (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre 0° e 8°C, ideal para a conservação segura de alimentos refrigerados como pastelaria, charcutaria, e laticínios, assegurando frescura e qualidade.

É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a vitrine está disponível em cor preta (RAL9005) como padrão, mas pode ser personalizada com decorações frontais em branco (RAL9003) ou vermelho (RAL3000), adaptando-se à identidade visual do seu negócio.

Qual o tipo de refrigeração utilizada e quais as suas vantagens?

Este equipamento utiliza um sistema de refrigeração estática com dois evaporadores, garantindo uma distribuição homogénea do frio. Esta tecnologia é perfeita para produtos delicados, prevenindo que sequem e mantendo a sua textura e sabor originais.

Este equipamento tem baixo consumo energético ou alguma certificação ambiental?

Sim, esta vitrine foi concebida com um foco na eficiência energética e sustentabilidade, apresentando um baixo consumo de 4,8 Kwh/24h e utilizando refrigerante R290, que é amigo do

ambiente e contribui para um menor impacto ecológico.

É fácil de limpar e manter?

A superfície de exposição é fabricada em aço alimentar com um tratamento de 100 microns, o que facilita significativamente a limpeza. Os materiais robustos e a conceção pensada na higiene tornam a manutenção simples e eficaz, garantindo um ambiente seguro e convidativo para os seus produtos.