

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

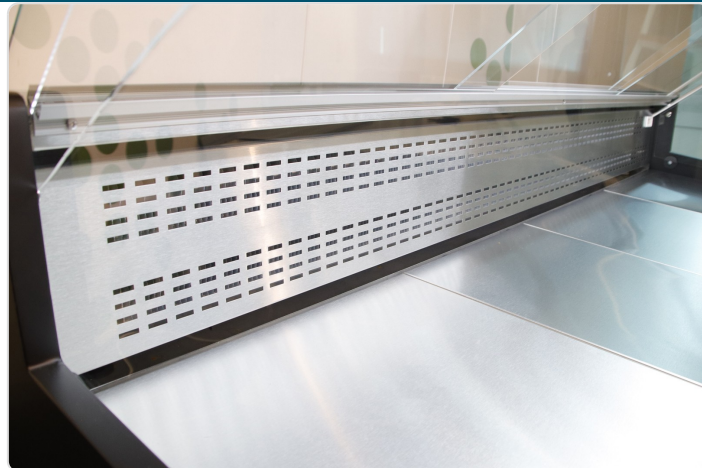


Vitrine de Exposição Refrigerada VRE-200

Informacoes do Produto

SKU:	CHINOX-VRE-200	Modelo:	INOX-VRE-200
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	INOX-VRE-200
Temperatura	Negativa
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada em aço inoxidável para exposição otimizada de alimentos.
Durabilidade e higiene para cozinhas profissionais e retalho.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos, esta vitrine refrigerada assegura a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os frescos e apelativos para os clientes. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente profissional. Destaca-se pela sua eficiência na manutenção da temperatura, crucial para a segurança alimentar e para reduzir o desperdício.

Equipamento essencial para diversos negócios, a sua estrutura em aço de alta qualidade não só confere resistência superior, como também facilita a sua integração em qualquer tipo de decoração de estabelecimentos. É uma solução versátil que combina funcionalidade com uma apresentação sofisticada.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo pastelarias, charcutarias, snack-bares e supermercados. É ideal para exibir produtos de pastelaria fina, sanduíches, saladas frescas, queijos, enchidos e outros itens refrigerados. A sua transparência maximiza a visibilidade dos produtos, incentivando as vendas por impulso.

A versatilidade do aparelho torna-o numa valiosa adição a qualquer cozinha profissional ou área de serviço, garantindo a exposição atraente de alimentos preparados e conservados a temperaturas seguras. É um investimento inteligente para quem procura otimizar o espaço e a apresentação.

Características Técnicas

Modelo	VRE-200
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Produto	Vitrine de Exposição Refrigerada

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento recomendada para esta vitrine?

A temperatura ideal de funcionamento varia consoante o tipo de produto a ser armazenado, contudo, é desenhada para manter uma refrigeração consistente, geralmente entre 2°C e 8°C, assegurando a frescura dos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície em aço inoxidável é excecionalmente fácil de limpar e higienizar, o que é fundamental para cumprir as normas de segurança alimentar e para manter uma aparência impecável no seu estabelecimento.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de alimentos?

É versátil e adequada para uma vasta gama de alimentos que necessitem de refrigeração, como produtos de charcutaria, laticínios, sanduíches, bolos e bebidas, garantindo que se mantêm frescos e visíveis para o cliente.

A vitrine requer alguma instalação especial?

Este equipamento é geralmente de fácil instalação, mas recomenda-se que seja ligado a uma tomada elétrica adequada e que se assegure uma ventilação correta ao redor da unidade para um desempenho ótimo.

Quais as dimensões exatas da vitrine VRE-200?

As dimensões específicas do modelo VRE-200 devem ser consultadas na ficha técnica detalhada do produto para garantir que se adapta perfeitamente ao seu espaço comercial e às suas necessidades de exposição.