

# 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



Hotelequip.pt

## Armário Expositor Refrigerado Vertical VRE-150-P

### Informacoes do Produto

|        |                |         |              |
|--------|----------------|---------|--------------|
| SKU:   | CHPC-VRE-150-P | Modelo: | PC-VRE-150-P |
| Marca: | CLIMA          | EAN:    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|             |              |
|-------------|--------------|
| Marca       | CLIMA        |
| Modelo      | PC-VRE-150-P |
| Temperatura | Negativa     |
| Tipo        | Armário      |

### Descricao Resumida

Armário expositor refrigerado vertical VRE-150-P, otimiza a exibição de produtos com portas de correr para trás. Ideal para restaurantes e cafeterias.

## Descricao Completa

### Armário expositor refrigerado — Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este armário expositor refrigerado é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a exibição e conservação de produtos. Com um design vertical e portas de correr para trás, este equipamento permite maximizar o espaço disponível e facilitar o acesso dos clientes ou colaboradores aos artigos.

A sua construção robusta garante durabilidade e fiabilidade, essenciais em ambientes de uso intensivo como restaurantes, pastelarias e hotéis. A eficiência na refrigeração assegura que os alimentos e bebidas se mantenham frescos e apetitosos, contribuindo para a satisfação do cliente e a redução do desperdício.

### Aplicações Profissionais

Concebido para espaços de restauração rápida, cafeterias e supermercados, este refrigerador vertical integra-se perfeitamente em qualquer linha de self-service ou como unidade de apoio em zonas de preparação. A sua visibilidade otimizada torna-o perfeito para expor bebidas, sobremesas, sandes ou saladas prontas a consumir, incentivando as vendas por impulso.

É igualmente adequado para refeitórios corporativos ou cantinas, onde a rapidez e a facilidade de acesso aos produtos são cruciais para um serviço eficiente. A versatilidade das portas de correr para trás agiliza as operações de reposição e manutenção.

### Características Técnicas

| Característica           | Detalhe                     |
|--------------------------|-----------------------------|
| Referência do Fornecedor | VRE-150-P                   |
| Tipo de Portas           | Correr para trás            |
| Categoria Original       | FRIO COMERCIAL > Acessórios |
| Estado                   | Draft                       |

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
| Marca          | CLIMA   |

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem das portas de correr para trás?

As portas de correr para trás oferecem máxima conveniência e otimização do espaço. Permitem um carregamento e descarregamento eficiente sem obstruir corredores, ideal para estabelecimentos com áreas de serviço mais restritas.

### Este armário é adequado para quais tipos de produtos?

Este armário é concebido para a refrigeração e exposição de uma vasta gama de produtos, incluindo bebidas embaladas, laticínios, sobremesas, sandes e outros artigos de charcutaria que requerem conservação a temperaturas controladas.

### É fácil de integrar noutros equipamentos de self-service?

Sim, o design versátil e as dimensões compactas deste armário facilitam a sua integração em diferentes configurações de linha de self-service ou como complemento a balcões de exposição, adaptando-se a diversas necessidades comerciais.

### Como é realizada a manutenção e limpeza do equipamento?

A manutenção e limpeza são simplificadas pela facilidade de acesso ao interior e superfícies. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável e a verificação periódica dos sistemas de refrigeração para garantir o seu bom funcionamento.

### Existe alguma consideração especial para a instalação?

Para a instalação, é crucial garantir um espaço adequado para a ventilação do motor, além de uma superfície nivelada e uma ligação elétrica compatível. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para assegurar a máxima eficiência e segurança.