

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine de Exposição Refrigerada VRE-200-P

Informacoes do Produto

SKU:	CHPC-VRE-200-P	Modelo:	PC-VRE-200-P
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PC-VRE-200-P
Temperatura	Negativa
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de exposição refrigerada VRE-200-P com portas de correr traseiras, ideal para pastelarias, cafés e charcutarias. Conservação eficaz e apresentação atrativa.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição possui um design ergonómico com portas de correr traseiras, otimizando o serviço e a acessibilidade aos produtos. A sua construção robusta garante durabilidade, sendo ideal para ambientes de restauração e hotelaria que exigem equipamentos fiáveis para a conservação e apresentação de alimentos. Com um sistema de refrigeração eficiente, assegura a temperatura ideal para a frescura dos seus produtos, minimizando o consumo energético.

O equipamento destaca-se pela sua versatilidade e facilidade de manutenção, características essenciais para operações diárias intensas. A visibilidade dos artigos é maximizada pelo vidro de alta transparência, convidando os clientes a apreciar a qualidade do que é servido. É uma solução prática e esteticamente agradável para qualquer tipo de estabelecimento comercial, desde cafés a pastelarias e charcutarias.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais, tais como:

- **Cafés e Pastelarias:** Ideal para exibir bolos, doces, sanduíches e outras iguarias frescas, mantendo-as à temperatura certa e com ótimo aspeto.
- **Restaurantes e Bares:** Uma excelente opção para apresentar sobremesas, saladas ou produtos de charcutaria, elevando a experiência do cliente.
- **Charcutarias e Lojas de Conveniência:** Perfeita para a conservação e exposição de carnes frias, queijos e laticínios, garantindo a qualidade e higiene.
- **Hotelaria:** Pode ser utilizada em buffets de pequeno-almoço ou em áreas de self-service para conservar e apresentar alimentos de forma atrativa e segura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	VRE-200-P

Tipo	Vitrine de exposição refrigerada
Portas	De correr, traseiras

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem das portas de correr traseiras desta vitrine?

As portas de correr traseiras facilitam o acesso por parte do staff, permitindo uma reposição e organização eficientes dos produtos sem perturbar os clientes. Além disso, contribuem para a manutenção da temperatura interna, já que a abertura é mais controlada.

Esta vitrine é adequada para que tipo de produtos?

É ideal para uma vasta gama de produtos frescos que requerem refrigeração, como doces, bolos, sanduíches, saladas, charcutaria e laticínios. A sua funcionalidade comercial torna-a perfeita para qualquer alimento que beneficie da exposição refrigerada.

Como contribui para a higiene e segurança alimentar no meu estabelecimento?

Ao manter os alimentos refrigerados e protegidos por vidro, a vitrine garante a conservação adequada e evita a contaminação externa. Isto é crucial para cumprir as normas de segurança alimentar e oferecer produtos de qualidade aos clientes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design desta vitrine foi concebido para facilitar a limpeza diária, com superfícies lisas e acessíveis. A manutenção regular é simples, garantindo a longevidade do equipamento e a sua eficácia contínua.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este equipamento?

Cafetarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e charcutarias são os principais beneficiários. Qualquer negócio que necessite expor e conservar alimentos frescos de forma atrativa e segura num ambiente profissional irá usufruir das vantagens desta vitrine.