

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 Refrigerada Expositora Estática 1m Profunda

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRE-100-P	Modelo:	VRE-100-P
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 973 x 1299 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRE-100-P
Instalação	De Chão
Refrigeração	Estático
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 1 metro, profundidade 973 mm, frio estático e duas prateleiras para pastelaria e padaria. Eficiente e moderna. Temperatura 0º-8ºC.

Descrição Completa

Concebida para realçar a apresentação dos seus produtos de pastelaria e panificação, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e estética. O seu design elegante e moderno integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente comercial, desde padarias a snack-bars, garantindo que os seus produtos se mantenham frescos e apelativos, prontos para a venda. A área de exposição em aço inoxidável e as duas prateleiras de vidro temperado maximizam a visibilidade, enquanto a iluminação LED de baixo consumo garante uma apresentação perfeita e eficiente.

vitrine refrigerada pastelaria — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- Refrigeração estática homogénea, ideal para produtos de pastelaria delicados.
- Construção robusta com superfícies em aço inoxidável AISI-304 para durabilidade e higiene.
- Vidro temperado panorâmico e duas prateleiras para uma visibilidade otimizada dos produtos.
- Iluminação LED de baixo consumo que realça a frescura dos artigos expostos.
- Materiais de alta qualidade, como painéis de fibras com tratamento hidrófugo, que asseguram resistência à humidade e aos choques.
- Controlo preciso de temperatura e descongelação automática com programador Carel para uma operação simples.
- Refrigerante R290 amigo do ambiente e baixo consumo energético, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de frio é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram um equipamento versátil e de alta performance. É ideal para pastelarias, padarias, cafés e confeitarias que necessitam de expor bolos, doces, sanduíches e outros produtos perecíveis de forma elegante e eficiente. O seu design adaptável permite diversas configurações de decoração frontal, adequando-se facilmente à identidade visual do seu espaço. Um investimento seguro para garantir a conservação e o apelo visual dos seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões Exteriores	1000x973x1299h 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
Tensão de Funcionamento	Monofásica 220V 50Hz
Opções de Decoração Frontal	Branco (RAL9003) e Vermelho (RAL3000)
Opção de Portas Traseiras	Deslizantes em PLEXI

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine oferece uma superfície de exposição de 0,7 m², complementada por duas prateleiras de vidro, proporcionando amplo espaço para exibir os seus produtos de forma organizada.

Que tipo de refrigeração utiliza e quais as temperaturas de operação?

Este equipamento opera com frio estático através de dois evaporadores, garantindo uma refrigeração homogênea na faixa de temperatura entre 0° e 8°C, ideal para a conservação de pastelaria e padaria.

É possível personalizar a aparência da vitrine para se adequar ao meu negócio?

Sim, a vitrine está disponível com decoração frontal standard em preto (RAL9005) e oferece opções de personalização em branco (RAL9003) ou vermelho (RAL3000), permitindo-lhe adaptar o equipamento à estética do seu estabelecimento.

Quais os benefícios ambientais e energéticos deste modelo?

O aparelho utiliza o refrigerante ecológico R290 e possui um baixo consumo energético de apenas 4,8 Kwh/24h, o que se traduz em menores custos operacionais e um menor impacto ambiental.

Quais as características de durabilidade e manutenção deste equipamento?

A vitrine é construída com aço inoxidável AISI-304 nas superfícies de exposição e trabalho, perfis de alumínio anodizado e laterais com tratamento hidrófugo, garantindo durabilidade, resistência à humidade e facilidade de limpeza para uma manutenção otimizada.