

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora 1.5m Frio Ventilado

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRV-150-XL	Modelo:	VRV-150-XL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 1100 x 1232 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VRV-150-XL
Marca	CLIMA
Refrigeração	Ventilado
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de 1.5 metros, frio ventilado. Ideal para cafetarias e pastelarias. Conserva alimentos frescos com design moderno.

Descricao Completa

Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Esta ilha refrigerada de atendimento foi concebida para oferecer uma apresentação moderna e eficaz dos seus produtos, combinando um design apelativo com uma performance de refrigeração superior. Ideal para destacar a sua oferta em qualquer ambiente comercial, garantindo que os alimentos se mantêm frescos e visivelmente apetitosos. A sua construção robusta e a atenção aos detalhes asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, charcutarias, cafetarias e restaurantes que necessitam de expor produtos refrigerados como bolos, sobremesas, sanduíches, queijos ou enchidos. A vitrine de apresentação adapta-se a diferentes conceitos de restauração, desde estabelecimentos de take-away a hotéis de alta gastronomia, proporcionando um ponto de venda ou um balcão de apoio que capta a atenção do cliente e incentiva a compra de produtos frescos com temperaturas ideais de conservação. A sua versatilidade permite uma integração harmoniosa em qualquer balcão de atendimento, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Características Técnicas

Medidas exteriores (LxPxA)	1500x1100x1232h mm
Superfície do ecrã	1,10 m²
Volume da reserva refrigerada	0,3 m³
Número de portas de reserva	2
Largura da área de exposição	797 mm
Largura do tampo de trabalho	258 mm

Largura da bancada de vidro superior	325 mm
Largura da prateleira de vidro	200 mm
Classe climática	4 (30°C, 55% RH)
Temperatura de funcionamento	0°-6°C
Consumo	13,9 Kwh/24h
Potência	986 W
Refrigerante	R290
Tensão de trabalho	220V 50Hz (monofásica)

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio por toda a vitrine, garantindo que todos os produtos expostos e a reserva refrigerada mantenham a temperatura ideal e homogênea para conservação.

Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, delicatessen e qualquer negócio de hotelaria que procure uma solução de exposição refrigerada que combine estética e funcionalidade, para aumentar vendas e manter a ótima qualidade do produto.

Quais as opções de personalização disponíveis para a vitrine?

Além da cor padrão preta (RAL9005), estão disponíveis opções de decoração em branco (RAL9003) e vermelho (RAL3000), permitindo que adapte a vitrine à estética do seu espaço comercial. A vitrine pode também incluir uma prateleira intermédia em vidro e portas traseiras em PLEXI, garantindo versatilidade na exposição ou na reserva.

A vitrine tem impacto no ambiente?

Foi concebida com foco na sustentabilidade, utilizando refrigerante R290, que é amigo do ambiente, e inclui isolamento em poliuretano injetado de alta pressão sem CFC, o que minimiza o seu impacto ambiental e reduz os custos operacionais com energia.

Como é controlada a temperatura e a descongelação?

Dispõe de um controlo automático da temperatura e da descongelação, gerido por um programador italiano CAREL, garantindo um funcionamento eficiente e a manutenção de condições ideais para a conservação dos alimentos, além de termómetro digital para monitorização precisa. O sistema de evaporação automática através de resistência, com condensação ventilada, assegura um desempenho consistente.