

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 2,5m Ventilada

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRV-250-XL	Modelo:	VRV-250-XL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2500 x 1100 x 1232 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VRV-250-XL
Marca	CLIMA
Refrigeração	Ventilado
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de 2,5m com frio ventilado e design moderno para otimizar a apresentação de produtos frescos em estabelecimentos profissionais.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada industrial — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Este equipamento de exposição refrigerado destaca-se pelo seu design moderno e elegante, concebido para realçar a apresentação dos seus produtos e otimizar a experiência do cliente. Os balcões de atendimento refrigerados apresentam superfícies em aço inoxidável AISI-304, garantindo durabilidade e higiene para o seu negócio. Além disso, a estrutura superior em vidro temperado panorâmico reto, com frente articulada, proporciona uma visibilidade excecional, complementada pela iluminação LED de baixo consumo.

A versatilidade é uma característica chave, com a possibilidade de personalização com decorações frontais em preto (standard), branco ou vermelho, permitindo uma integração perfeita no ambiente do seu estabelecimento. Graças ao seu sistema de refrigeração ventilada, tanto na área de exposição quanto na reserva refrigerada, mantém uma temperatura homogénea e consistente, ideal para a conservação de diversos produtos. O controlo automático da temperatura e descongelação, gerido por um programador italiano CAREL, assegura um funcionamento eficiente e sem preocupações.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes, pastelarias, charcutarias, cafés e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de expor produtos frescos de forma apelativa e higiénica. A sua ampla superfície de exposição e reserva refrigerada integrada são ideais para otimizar o armazenamento e garantir a máxima frescura dos alimentos, contribuindo para uma melhor gestão do seu stock e apresentação.

Características Técnicas

Medidas exteriores	2500x1100x1232h mm
Superfície de exposição	1,83 m²
Volume da reserva refrigerada	0,5 m³
Número de portas de reserva	4

Largura da área de exposição	797 mm
Largura do tampo de trabalho	258 mm
Largura do tampo de trabalho superior em vidro	325 mm
Largura da prateleira de vidro	200 mm
Classe climática	4 (30°C, 55% RH)
Temperatura de funcionamento	0°-8°C
Consumo	21,1 Kwh/24h
Potência	1488 W
Refrigerante	R290 (amigo do ambiente)
Tensão de trabalho	Monofásica 220V 50Hz

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine oferece uma superfície de exposição generosa de 1,83 m², permitindo exibir uma grande variedade de produtos de forma apelativa.

É possível personalizar a vitrine de acordo com a estética do meu estabelecimento?

Sim, a vitrine está disponível com três opções de decoração frontal: preto (standard), branco e vermelho, proporcionando flexibilidade para se adequar ao design do seu espaço.

Como é garantida a refrigeração homogênea dos produtos?

A vitrine incorpora um sistema de refrigeração ventilada inteligente, que atua tanto na área de exposição como na reserva, assegurando uma distribuição uniforme do frio.

Quais os benefícios do refrigerante R290 utilizado nesta vitrine?

O refrigerante R290 é uma solução ecológica que se destaca pelo seu baixo impacto ambiental e elevada eficiência energética, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios?

Devido às suas características de design e funcionalidade, a vitrine é ideal para pastelarias, cafés, charcutarias e outras lojas de retalho alimentar que pretendam exibir e conservar os seus produtos frescos de forma eficiente e atraente.