

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 Vidro Reto 1525mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-8-15-R	Modelo:	VED-8-15-R
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1525 x 800 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-8-15-R
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de vidro reto com 1525x800x1235mm. Ideal para pastelaria e charcutaria, garante exposição e conservação de alta qualidade.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de vidro reto é a solução ideal para a exposição atraente dos seus produtos em qualquer ambiente comercial. Concebida para otimizar a visibilidade, apresenta um design elegante e iluminação LED integrada, garantindo que os seus artigos se destaquem. Perfeita para estabelecimentos de hosteleria, esta vitrine assegura a conservação adequada dos alimentos, mantendo-os frescos e apetecíveis para os seus clientes.

Com um sistema de refrigeração eficiente e automático, este equipamento minimiza a manutenção, permitindo-lhe focar-se no seu negócio. A sua estrutura robusta e o isolamento de alta densidade contribuem para uma operação económica e amiga do ambiente. Além disso, a flexibilidade de personalização do acabamento permite que se integre perfeitamente na decoração do seu espaço, elevando a estética e a funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Desenvolvida para diversas aplicações em cozinhas profissionais, esta vitrine de exposição é particularmente adequada para pastelarias, charcutarias, cafetarias e restaurantes. O vidro reto oferece uma visão desobstruída dos produtos, tornando-a ideal para destacar bolos, sobremesas, carnes frias, queijos e outros artigos refrigerados. As portas da reserva garantem um acesso fácil ao stock, facilitando a reposição e a gestão.

A versatilidade desta vitrine torna-a um recurso valioso para qualquer negócio que necessite de apresentar alimentos frescos em condições ótimas. Desde a delicadeza de uma montra de pastelaria até à organização de produtos de charcutaria, este equipamento adapta-se a diferentes necessidades, assegurando sempre a segurança alimentar e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1525 x 800 x 1235 mm

Característica	Detalhe
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	2
Potência de refrigeração	817 W
Consumo	1079 W
Refrigerante	R-290
Visor	Evaporador e proteção em chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m³, baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão (bancada superior, prateleiras e frente externa)
Reserva	Refrigerada com portas, oca 440x270
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo	Eletrónico de temperatura
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 conforme UNE-EN ISO 23953-2
Chassis	Aço epóxi
Opções Disponíveis	Prateleira de vidro intermédio iluminado, tampo de aço e portas de correr traseiras

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura ideal de funcionamento desta vitrine?

Esta vitrine opera dentro da faixa de temperatura de +2°C a +8°C, perfeita para a conservação de diversos produtos que necessitam de refrigeração constante.

2. A vitrine possui iluminação?

Sim, a vitrine é equipada com iluminação LED padrão na bancada superior, prateleiras e frente externa, garantindo uma excelente visibilidade dos produtos expostos.

3. É possível personalizar o acabamento da vitrine?

Absolutamente. Existe a opção de escolher a decoração e a cor da vitrine ao fazer o seu pedido, permitindo que o equipamento se adapte ao estilo do seu estabelecimento.

4. Esta vitrine tem alguma reserva para armazenamento?

Sim, dispõe de uma reserva refrigerada com duas portas, com dimensões de 440x270 mm, ideal para armazenar stock adicional.

5. Como é feito o descongelamento e a condensação?

A vitrine possui um sistema de descongelamento automático e condensação ventilada, o que contribui para o seu desempenho eficiente e facilita a manutenção.