

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 de Pastelaria 2995x800 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-8-30-R	Modelo:	VED-8-30-R
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2995 x 800 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-8-30-R
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com vidro reto. Ideal para exposição e conservação de doces e sobremesas. Dimensões 2995x800x1235 mm.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de design moderno e funcional é a solução ideal para expor os seus produtos de pastelaria com a máxima visibilidade e conservação. Concebida para o setor profissional, garante uma refrigeração eficiente e homogeneidade, mantendo a frescura e o apelo visual dos alimentos. A sua estrutura robusta e iluminação LED integrada realçam a qualidade dos artigos expostos, convidando à compra.

Equipamento essencial para pastelarias, cafeterias e estabelecimentos que valorizam a apresentação e a frescura dos seus doces e sobremesas. Proporciona uma excelente oportunidade para impulsionar as vendas por impulso, graças à sua estética apelativa e funcionalidade superior.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés, hotéis e restaurantes que procuram uma solução de exposição refrigerada de alta qualidade. Com este balão expositor, poderá apresentar uma vasta gama de produtos, desde bolos e tartes a sobremesas individuais, garantindo a sua preservação e um aspeto sempre convidativo. Perfeito para estabelecimentos que necessitam maximizar a apresentação visual dos seus produtos frescos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	2995x800x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	4

Característica	Valor
Potência de refrigeração	1315 W
Consumo	1416 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 de temperatura	Eletrónico
Classe climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 conforme UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço epóxi
Evaporação	Automática como padrão

Perguntas Frequentes

Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos?

É ideal para a exposição e conservação de pastelaria, bolos, sobremesas e outros alimentos que necessitem de refrigeração constante. O seu design e iluminação destacam os produtos, sendo perfeita para uma venda eficaz.

Quais são as opções de personalização disponíveis para esta vitrine?

Ao realizar a sua encomenda, tem a possibilidade de escolher a cor da vitrine para que esta se integre perfeitamente na estética do seu estabelecimento. Adicionalmente, pode optar por uma prateleira de vidro intermédia iluminada e portas de correr traseiras para maior comodidade.

Qual a importância do isolamento em poliuretano injetado?

O isolamento em poliuretano injetado com alta densidade e baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) assegura uma eficiência energética superior e um impacto ambiental reduzido, mantendo a

temperatura interna estável e minimizando o consumo elétrico.

Como funciona o sistema de descongelamento e evaporação automática?

O sistema de descongelamento automático elimina a necessidade de intervenção manual, enquanto a evaporação automática da água de condensação garante um funcionamento contínuo e higiénico. Estas características contribuem para a manutenção e durabilidade do equipamento.

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine e porquê?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, um regime M1, que é ideal para a conservação segura de produtos de pastelaria e outros alimentos refrigerados. Esta temperatura é controlada eletronicamente para garantir a máxima segurança alimentar e frescura.