

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Vitrine Refrigerada Profissional com Vidro Curvo, 1305mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-8-13-C	Modelo:	VED-8-13-C
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1305 x 800 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-8-13-C
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro curvo, 1305x800x1235 mm, temperatura +2°C/+8°C e sistema de descongelação automática para exposição eficiente.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição refrigerada destaca-se pelo seu design apelativo com vidro curvo, ideal para realçar produtos em pastelarias, charcutarias e outros estabelecimentos. A combinação de eficiência e estética faz dela uma escolha primordial para comerciantes que procuram maximizar a visibilidade e a frescura dos seus artigos.

Aplicações Profissionais

As características robustas desta montra frigorífica tornam-na perfeita para uma vasta gama de aplicações comerciais. Desde restaurantes e cafés que exibem sobremesas e lanches, a talhos e charcutarias que necessitam de manter carnes e enchidos na temperatura ideal. A sua versatilidade e o controlo eletrónico de temperatura garantem a preservação ótima de diversos produtos, sendo uma opção fiável para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1305 x 800 x 1235 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Portas	2
Potência de Refrigeração	635 W
Consumo	1009 W
Refrigerante	R-290

Característica	Detalhe
Isolamento	Poliuretano injetado (40kg/m3, baixo GWP, OPD zero)
Iluminação	LED (bancada, prateleiras, frente externa)
Refrigeração	Estática com evaporador
Descongelação	Automática
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 autom.	De série
Reserva Refrigerada	Sim, com portas (oca 440x270)

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine é adequada para qualquer tipo de alimento?

Sim, a faixa de temperatura de +2°C/+8°C permite a conservação ideal de uma ampla variedade de produtos, desde pastelaria e sobremesas a carnes, queijos e charcutaria. O controlo eletrónico assegura a estabilidade necessária para a segurança alimentar.

2. O vidro curvo oferece alguma vantagem em particular?

O vidro curvo não só confere um design mais elegante e moderno à vitrine, como também melhora a visibilidade dos produtos expostos. Esta característica é crucial para atrair a atenção dos clientes e impulsionar as vendas, criando uma apresentação mais convidativa.

3. É possível personalizar a cor da vitrine?

Sim, a decoração da vitrine é personalizável, oferecendo a opção de escolher a cor que melhor se adapta à estética do seu estabelecimento. Esta flexibilidade permite integrar o equipamento de forma harmoniosa no ambiente.

4. Qual a importância da refrigeração estática neste equipamento?

A refrigeração estática é ideal para produtos mais delicados, pois evita a desidratação excessiva e mantém a humidade ambiente, preservando a frescura e a qualidade dos alimentos por mais tempo. Além disso, é mais silenciosa e consome menos energia.

5. Como funciona o sistema de descongelamento automático?

O sistema de descongelamento automático opera periodicamente, derretendo o gelo acumulado no evaporador e drenando a água resultante. Este processo garante o funcionamento eficiente do

equipamento e minimiza a necessidade de intervenção manual.