

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 rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Profissional Vidro Curvo 2525mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-8-25-C	Modelo:	VED-8-25-C
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2525 x 800 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-8-25-C
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro curvo, dimensões 2525x800x1235 mm e temperatura +2°C/+8°C, ideal para pastelaria e exposição.

Descricao Completa

vitrine refrigerada pastelaria — Vitrine Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos de pastelaria, esta vitrine refrigerada combina design e funcionalidade. Apresenta um vidro curvo elegante, que oferece uma visibilidade excecional dos seus artigos, ao mesmo tempo que mantém a frescura ideal. É uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos que procuram um equipamento de refrigeração fiável e atrativo.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, confeitarias, cafés com serviço de pastelaria ou para a secção de sobremesas em restaurantes e bufetes de hotelaria. Este equipamento permite expor doces, bolos, tartes e outros artigos que exijam refrigeração controlada, garantindo a sua conservação enquanto atrai o olhar dos clientes com o seu design sofisticado. A sua dimensão generosa torna-a perfeita para estabelecimentos com elevado volume de vendas que necessitam de um espaço de exposição considerável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2525x800x1235 mm
Faixa de Temperatura	+2°C/+8°C
Nº de portas	4
Potência de Refrigeração	1096 W
Consumo	1365 W
Refrigerante	R-290

Característica	Detalhe
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão (bancada superior, prateleiras e frente externa)
Evaporação	Estática, com descongelação automática e evaporação automática
Condensação	Ventilada
Controlo	Eletrónico de temperatura
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 de acordo com a norma UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço epóxi

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste equipamento?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de produtos de pastelaria e outros alimentos refrigerados. Esta gama garante a frescura e segurança alimentar dos artigos expostos.

É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, o fornecedor oferece a opção de escolher a decoração e cor da vitrine, permitindo que a adapte ao estilo e ambiente do seu estabelecimento. Recomendamos que verifique as opções disponíveis aquando do pedido para uma integração perfeita.

Quais as características da iluminação deste expositor?

Dispõe de iluminação LED padrão, que se encontra estrategicamente localizada na bancada superior, nas prateleiras e na frente externa da vitrine. Este sistema assegura uma apresentação atrativa, realçando os produtos e maximizando a sua visibilidade.

Como é realizado o processo de descongelação?

A descongelação é automática, minimizando a necessidade de intervenção manual e garantindo a manutenção de um ambiente refrigerado estável. A evaporação automática também contribui para uma gestão eficiente da humidade no interior.

A vitrine possui espaço de armazenamento adicional?

Sim, esta vitrine inclui uma reserva refrigerada com quatro portas, proporcionando um espaço extra (440x270 mm por porta) para armazenar produtos de reserva ou utensílios. Este recurso é prático para manter o stock à mão e agilizar o serviço.