

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



Hotelequip.pt

Vitrine Curva Refrigerada 2995mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-8-30-C
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de vidro curvo, 2995x800x1235mm. Ideal para exposição de pastelaria e charcutaria com controlo eletrnico de temperatura.

Descricao Completa

vitrine refrigerada vidro curvo — Vitrine Curva – Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos refrigerados, esta vitrine curva de 2995mm combina design elegante com funcionalidade superior. Garante a visibilidade máxima dos seus artigos, enquanto mantm as condições ideais de conservação. A sua construção robusta e tecnologia de refrigeração eficiente são um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

Dispõe de iluminação LED integrada que realça a frescura dos produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes. A reserva refrigerada com portas oferece um espaço de armazenamento adicional, facilitando a reposição e a gestão de stock. É uma solução versátil para pastelarias, charcutarias e outros estabelecimentos que necessitem de um equipamento de exposição fiável e com excelente desempenho.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de exposição  ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento frigorífico de grandes dimensões para apresentar os seus produtos de forma sofisticada e eficiente. É particularmente adequada para pastelarias, para exibir bolos e sobremesas, ou para charcutarias e talhos, onde carnes e queijos requerem uma temperatura controlada e visibilidade ininterrupta. A sua amplitude permite uma oferta variada, impulsionando as vendas por impulso.

A conformidade com a classe climática 4 assegura um desempenho fiável mesmo em ambientes comerciais mais exigentes, garantindo que os seus produtos se mantm frescos e apetecíveis. É a escolha perfeita para super mercados, cafs com área de doces e salgados, ou qualquer local que beneficie de uma exposição de alimentos refrigerados de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2995x800x1235 mm

Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	4
Potência de Refrigeração	1315 W
Consumo	1416 W
Refrigerante	R-290
Evaporador	Estático
Descongelo	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero
Chassis	Aço epóxi
Iluminação	LED (bancada superior, prateleiras e frente externa)

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de funcionamento ideal desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa gama de temperaturas entre +2°C e +8°C, perfeita para manter a frescura de uma vasta gama de produtos sensíveis ao calor.

2. Este equipamento é adequado para uso em ambientes quentes?

Sim, a vitrine tem uma classe climática 4, o que significa que funciona eficientemente em ambientes com temperaturas até 30°C e 55% de humidade relativa, garantindo um desempenho consistente.

3. É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a decoração externa é personalizável, e ao efetuar o seu pedido, pode escolher a cor que melhor se adapta ao design do seu estabelecimento comercial.

4. A vitrine inclui algum tipo de sistema de descongelação?

Sim, dispõe de um sistema de descongelação automática, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e assegura a manutenção contínua da temperatura e higiene interna.

5. Existem opções de armazenamento adicionais para além do espaço de exposição?

Sim, esta vitrine inclui uma reserva refrigerada com portas, ideal para armazenar produtos e facilitar

a reposição de stock de forma rápida e eficiente.