

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 Refrigerada para Pastelaria e Padaria 1055 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVEPD-9-10-RR	Modelo:	VEPD-9-10-RR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1055 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VEPD-9-10-RR
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para pastelaria e padaria, 1055x940x1235 mm, vidro reto. Apresenta e conserva produtos entre +2°C e +8°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de doces e outros produtos de pastelaria, esta vitrine profissional combina elegância com funcionalidade, sendo ideal para qualquer cafetaria, padaria ou restaurante. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos seus produtos, atraindo a atenção e incentivando a compra impulsiva. Garanta a frescura e a qualidade dos seus artigos com um equipamento fiável e de alto desempenho, otimizado para o ambiente de trabalho exigente e contínuo. Este expositor é perfeito para manter os alimentos na temperatura ideal enquanto cativa os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que pretenda exibir os seus produtos refrigerados de forma apelativa e higiénica. Desde pastelarias e padarias com uma vasta oferta de bolos e doces, até cafetarias que servem snacks frescos, a sua versatilidade adapta-se a diversas necessidades comerciais. A área de reserva refrigerada com porta oferece um armazenamento conveniente e acessível para reabastecimentos rápidos, mantendo a operação eficiente em horários de pico. É a solução ideal para empreendimentos que valorizam a estética e a conservação dos alimentos.

Características Técnicas

Visor	Evaporador e proteção em chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m³, baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED (bancada superior, prateleiras e frente externa)
Reserva Refrigerada	Portas, oca 440x270 mm
Evaporador	Estático
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	Automática (padrão)
Decoração	À sua escolha
Dimensões (LxPxA)	1055x940x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	1
Potência de Refrigeração	404 W
Consumo	522 W
Refrigerante	R-290

Perguntas Frequentes

Qual é a finalidade principal desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine foi projetada para a exposição e conservação de produtos de pastelaria e similares, mantendo-os sempre frescos e apelativos para os clientes em ambientes comerciais.

Quais são as opções de personalização disponíveis para a vitrine?

Ao realizar o seu pedido, tem a opção de escolher a cor da vitrine, além de poder adicionar uma prateleira de vidro intermédia iluminada, um tampo em aço e portas de correr traseiras.

Como funciona o sistema de descongelação e condensação?

A vitrine possui um sistema de descongelação automática e condensação ventilada, garantindo um funcionamento eficiente e minimizando a necessidade de intervenção manual para a manutenção.

Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimento?

É ideal para pastelarias, padarias, cafetarias, e qualquer outro negócio do setor de alimentos que precise exibir produtos refrigerados com um design elegante e funcionalidade superior.

Qual a importância da iluminação LED e da reserva refrigerada?

A iluminação LED realça os produtos, tornando-os mais atraentes, enquanto a reserva refrigerada permite o fácil armazenamento e acesso a stock adicional, otimizando o serviço e a gestão de produtos.