

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.



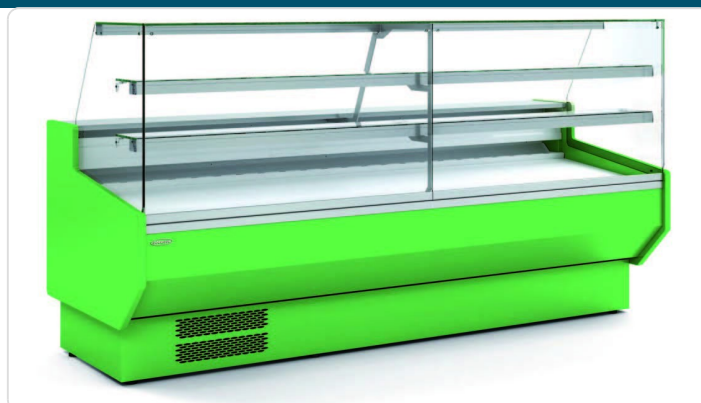
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Vidro Reto para Padaria 1305x940x1235H mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVEPD-9-13-RR	Modelo:	VEPD-9-13-RR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1305 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VEPD-9-13-RR
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para padaria, vidro reto, ideal para exposição de doces e bolos. Dimensões: 1305x940x1235H mm.

Descricao Completa

Concebida para a exposição otimizada de produtos de pastelaria, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e design. O vidro reto oferece uma visibilidade clara e desobstruída dos artigos expostos, e a sua construção robusta em aço epóxi assegura durabilidade e fácil manutenção. Ideal para negócios que procuram uma solução de refrigeração que se integre perfeitamente no ambiente comercial, mantendo os produtos frescos e apelativos para os clientes.

Vitrine refrigerada pastelaria — Vitrine de Pastelaria — Principais Vantagens

Esta unidade combina um visor evaporador com proteção em chapa de acabamento epóxi, garantindo uma refrigeração eficiente e higiénica. A iluminação LED de série, presente na bancada superior, prateleiras e fachada externa, realça a apresentação dos produtos. O sistema de isolamento em poliuretano injetado, com baixa pegada ambiental (GWP) e efeito OPD zero, assegura uma excelente conservação da temperatura, contribuindo para a eficiência energética do seu estabelecimento. A inclusão de uma reserva refrigerada com portas aumenta a capacidade de armazenamento, otimizando o espaço e a operacionalidade.

Aplicações Profissionais

A vitrine de apresentação refrigerada é a escolha perfeita para padarias, pastelarias, cafés e outros estabelecimentos que necessitem de expor bolos, doces, e outros produtos refrigerados. A sua versatilidade permite adaptar-se a diferentes layouts, oferecendo opções como prateleira de vidro intermédia iluminada, tampo em aço e portas de correr traseiras. Esta flexibilidade, juntamente com a possibilidade de personalização da decoração e cor, torna-a uma solução para qualquer ambiente comercial que valorize a estética e a funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (L x P x A)	1305 x 940 x 1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Número de Portas	2

Característica	Especificação
Potência de Refrigeração	635 W
Consumo Energético	1009 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado (40kg/m3, baixo GWP, OPD zero)
Iluminação	LED (bancada superior, prateleiras, frente externa)
Evaporador	Estático
Descongelação	Automática
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1, UNE-EN ISO 23953-2
Material do Chassi	Aço epóxi

Perguntas Frequentes

Qual é a gama de temperaturas desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa faixa de temperatura ideal entre +2°C e +8°C, perfeitamente adequada para a conservação e exposição de produtos de pastelaria e similares, garantindo a sua frescura. Esta gama é ideal para manter a qualidade dos alimentos sensíveis à temperatura.

Inclui iluminação interna para realçar os produtos?

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED de série, estrategicamente posicionada na bancada superior, prateleiras e fachada externa. Esta iluminação é essencial para criar um ambiente apelativo e destacar os seus produtos perante os clientes.

É possível personalizar o design ou a cor da vitrine?

Sim, esta vitrine permite a escolha da decoração e cor, adaptando-se às necessidades estéticas do seu estabelecimento. Além disso, oferece opções adicionais como uma prateleira de vidro intermédia iluminada e tampo em aço, possibilitando uma personalização funcional e visual.

Como é realizado o processo de descongelação e condensação?

O equipamento dispõe de descongelação automática e condensação ventilada, sistemas que contribuem para a manutenção da temperatura estável e reduzem a acumulação de gelo. Estas características diminuem a necessidade de intervenção manual e garantem um desempenho contínuo e eficaz.

Esta vitrine possui espaço de armazenamento adicional?

Sim, o modelo inclui uma reserva refrigerada com duas portas na parte inferior. Este espaço extra é bastante útil para armazenar produtos e ingredientes de forma organizada e acessível, otimizando o fluxo de trabalho no seu espaço comercial.