

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.



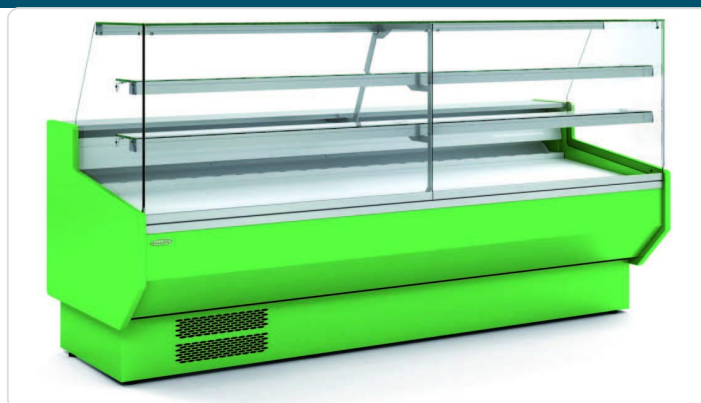
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora de Pastelaria 1525x940mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVEPD-9-15-RR	Modelo:	VEPD-9-15-RR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1525 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VEPD-9-15-RR
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com vidro reto para exposição de produtos frescos.
Dimensões 1525x940x1235mm, temperatura +2°C/+8°C, 2 portas.

Descricao Completa

vitrine pastelaria refrigerada — Vitrine de Pastelaria — Principais Vantagens

Concebida para a exibição de produtos de pastelaria, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e estétca para realçar a apresentação dos seus doces e sobremesas. O seu design com vidro reto oferece uma visibilidade excepcional, atraindo os olhares dos clientes e impulsionando as vendas. Ideal para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade de exposição dos seus produtos frescos.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, confeitarias, cafetarias e hotéis, esta unidade de refrigeração expositora não é apenas um equipamento, mas um ponto focal que valoriza o seu negócio. A sua capacidade de manter a temperatura ideal para a conservação de bolos, tartes e outros doces, garante a frescura e o sabor, enquanto a iluminação LED integrada destaca a sua qualidade. Um investimento inteligente para profissionais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1525x940x1235 mm
Temperatura de Operação	+2°C/+8°C
Número de Portas	2
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1079 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado (40kg/m ³ , baixo GWP e OPD zero)

Iluminação	LED padrão (bancada superior, prateleiras e frente externa)
Reserva Refrigerada	Sim, com portas (440x270mm)
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controle de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1, conforme UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço epóxi
Opções Disponíveis	Prateleira de vidro intermédia iluminada, tampo de aço, portas de correr traseiras

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos alimentares posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para a exposição e conservação de produtos de pastelaria, como bolos, tartes, miniaturas e sobremesas, mantendo-os frescos e apetitosos, devido à sua faixa de temperatura de +2°C a +8°C.

Quais são as opções de personalização estética?

O modelo permite a escolha da decoração e da cor no momento da encomenda, assegurando uma integração harmoniosa com o design do seu espaço, além de opções como prateleiras iluminadas e tampos em aço.

Como é garantido o controlo da temperatura e a eficiência energética?

A vitrine incorpora um controlo eletrónico de temperatura e isolamento em poliuretano injetado, com baixo GWP e OPD zero, otimizando o consumo energético e a estabilidade térmica para preservação dos itens.

A vitrine requer descongelamento manual frequente?

Não, este equipamento está equipado com descongelamento automático e evaporação automática, simplificando a manutenção e garantindo o funcionamento contínuo sem intervenções constantes.

É possível guardar stocks adicionais na vitrine?

Sim, a vitrine inclui uma reserva refrigerada com duas portas, permitindo o armazenamento de stock adicional de produtos, mantendo-os à mesma temperatura de conservação e facilitando a reposição.