

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.



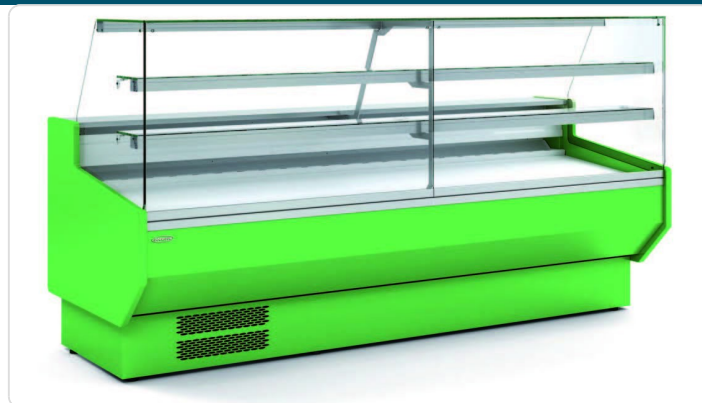
Acesso rápido
ao produto

Vitrine Refrigerada Vidro Reto para Pastelaria 2025 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVEPD-9-20-RR	Modelo:	VEPD-9-20-RR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2025 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VEPD-9-20-RR
Marca	CLIMA
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de vidro reto com 2025 mm de largura, ideal para expor pastelaria e padaria. Temperatura de +2°C/+8°C, com reserva.

Descricao Completa

Vitrine de Pastelaria — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para apresentar com elegância e eficiência os seus produtos de pastelaria, pão e similares. Com um design pensado para otimizar a visibilidade, assegura que os seus artigos se mantêm frescos e apelativos, prontos para encantar os clientes. A tecnologia de refrigeração avançada e os materiais de alta qualidade garantem durabilidade e desempenho excecional para o seu negócio. É uma adição valiosa para qualquer padaria, confeitaria ou estabelecimento que vise realçar os seus produtos frescos.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés, snack-bares, delicatessens e supermercados, este balcão expositor é perfeito para a exposição de doces, bolos, sanduíches, saladas e outras iguarias que necessitam de refrigeração. A sua robustez e eficiência tornam-na uma solução de excelência para ambientes de elevada exigência. A iluminação LED realça a frescura e a cor dos produtos, atraindo a atenção e incentivando a compra por impulso. A sua versatilidade permite uma integração harmoniosa em diversos layouts comerciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	2025x940x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	3
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1103 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)
Reserva Refrigerada	Com portas, oca 440x270
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
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
Chassis	Aço epóxi
Evaporação	Automática como padrão
Opções	Prateleira de vidro intermédia iluminada, tampo de aço e portas de correr traseiras

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de funcionamento recomendada para esta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação e exposição de produtos de pastelaria e similares. Esta temperatura garante a frescura e a qualidade dos seus artigos durante todo o período de exposição.

2. O que significa "baixo GWP e efeito OPD zero" no isolamento?

Significa que o isolamento em poliuretano injetado utiliza um gás com baixo Potencial de Aquecimento Global (GWP) e zero Potencial de Destruição da Camada de Ozono (OPD). Isto demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental, minimizando o impacto ecológico do equipamento.

3. A iluminação LED tem alguma opção de personalização?

A iluminação LED é padrão e abrange a bancada superior, as prateleiras e a frente externa da vitrine, realçando de forma eficaz os seus produtos. Embora não haja personalização direta da intensidade, proporciona uma apresentação atrativa e uniforme.

4. Esta vitrine oferece espaço de armazenamento adicional?

Sim, o equipamento inclui uma reserva refrigerada com portas, com um espaço oco de 440x270,

perfeito para guardar stock adicional de produtos de pastelaria ou outros itens que necessitem de refrigeração.

5. Quais são as opções de personalização estética disponíveis para a vitrine?

É possível escolher a cor da vitrine para que se integre perfeitamente na estética do seu estabelecimento. Além disso, existe a opção de adicionar uma prateleira de vidro intermédia iluminada, um tampo de aço e portas de correr traseiras, permitindo-lhe adaptar o equipamento às suas necessidades operacionais e de design.