

# 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.



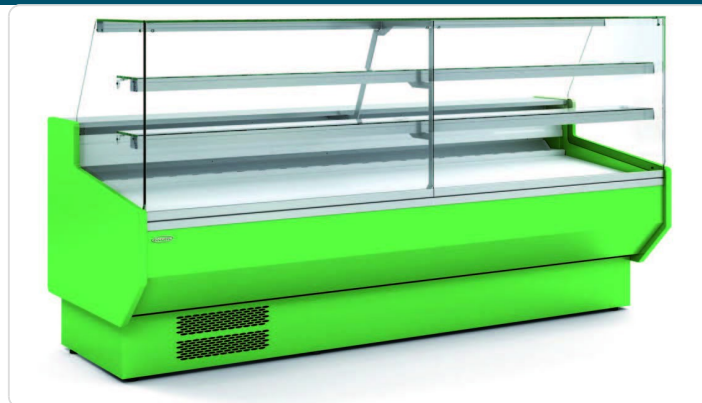
Acesso rapido  
ao produto

## Vitrine Refrigerada para Pastelaria e Padaria, 2525 mm

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                      |
|--------|----------------|------------|----------------------|
| SKU:   | CHVEPD-9-25-RR | Modelo:    | VEPD-9-25-RR         |
| Marca: | CLIMA          | EAN:       | N/D                  |
| Peso:  | 40 kg          | Dimensões: | 2525 x 940 x 1235 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Modelo       | VEPD-9-25-RR    |
| Marca        | CLIMA           |
| Instalação   | De Chão         |
| Largura (mm) | mais de 1500 mm |
| Temperatura  | Positiva        |
| Tipo         | Vitrine         |

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com 2525 mm, vidro reto, iluminação LED e reserva de armazenamento, ideal para expor doces e bolos frescos.

## Descricao Completa

### Vitrine refrigerada pastelaria — Vitrine de Pastelaria — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada dos seus produtos de pastelaria e padaria, esta vitrine refrigerada combina design moderno com funcionalidade superior. A sua profundidade garante uma excelente capacidade de arrumação e um impacto visual atraente, essencial para qualquer estabelecimento. É perfeita para manter bolos, doces e outros artigos frescos e visíveis, incentivando a compra por impulso e aumentando as suas vendas.

Equipada com iluminação LED de série, a exposição dos seus produtos é realçada, atraindo a atenção e mostrando cada detalhe com clareza. O controlo eletrónico de temperatura assegura a conservação ideal, adaptando-se às necessidades específicas de cada item. A decoração personalizável permite que esta vitrine se integre perfeitamente na estética do seu espaço comercial, conferindo um toque de sofisticação ao ambiente.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pastelarias, padarias, cafés e hotéis que procuram uma solução de refrigeração e exposição de alto desempenho. A sua reserva refrigerada com portas oferece espaço adicional de armazenamento, mantendo os produtos de reposição à mão e na temperatura correta.

Com um design robusto e funcionalidades pensadas para o uso intensivo, esta vitrine garante durabilidade e um excelente retorno sobre o investimento. A facilidade de acesso para limpeza e manutenção simplifica o dia a dia, assegurando um ambiente de trabalho higiénico e eficiente.

### Características Técnicas

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Dimensões (LxPxA): | 2525x940x1235 mm         |
| Temperatura:       | +2°C/+8°C                |
| Portas:            | 4 na reserva refrigerada |

|                                  |                                                                      |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Potência de refrigeração:</b> | 1096 W                                                               |
| <b>Consumo:</b>                  | 1365 W                                                               |
| <b>Refrigerante:</b>             | R-290                                                                |
| <b>Isolamento:</b>               | Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero |
| <b>Evaporador:</b>               | Estático                                                             |
| <b>Descongelação:</b>            | Automática                                                           |
| <b>Condensação:</b>              | Ventilada                                                            |
| <b>Controlo de temperatura:</b>  | Eletrónico                                                           |
| <b>Chassi:</b>                   | Aço epóxi                                                            |

## Perguntas Frequentes

### Qual é a gama de temperaturas que a vitrine pode manter?

A vitrine refrigerada opera numa gama de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de produtos de pastelaria e padaria.

### É possível personalizar a aparência externa da vitrine?

Sim, a vitrine oferece opções de decoração à sua escolha, permitindo uma total integração com o design do seu estabelecimento, personalizando ao máximo a sua aquisição.

### A vitrine possui espaço de arrumação adicional?

Sim, este modelo inclui uma reserva refrigerada com portas na parte inferior, proporcionando um espaço conveniente para armazenar produtos e assegurar uma rápida reposição de stock.

### Como é feita a descongelação do equipamento?

O equipamento está equipado com um sistema de descongelação automática, simplificando a manutenção e garantindo o funcionamento contínuo sem interrupções e com toda a comodidade.

### Que tipo de iluminação é utilizada na vitrine?

A vitrine dispõe de iluminação LED padrão na bancada superior, prateleiras e na frente externa, garantindo uma excelente visibilidade dos produtos.