

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 Vidro Curvo 1305mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com vidro curvo e iluminação LED, ideal para exposição elegante e conservação otimizada de produtos frescos. Dimensões: 1305x940x1235 mm.

Descricao Completa

vitrine refrigerada pastelaria — Vitrine de Exposição Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição é concebida para realçar a qualidade dos seus produtos de pastelaria. O vidro curvo proporciona uma visibilidade ótima, convidando os clientes a apreciar os artigos expostos. A refrigeração eficiente e o design moderno tornam-na numa peça central para qualquer estabelecimento que preze pela apresentação e conservação adequada dos seus produtos.

Equipada com iluminação LED nos expositores e na bancada, esta unidade garante que cada detalhe seja realçado, mesmo em ambientes com pouca luz. A sua robustez, aliada às portas traseiras para acesso facilitado, garante uma operação diária suave e higiénica, ideal para manter a frescura e o apelo visual dos alimentos. É a solução perfeita para exibir bolos e doces com elegância.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é ideal para confeitarias, padarias, cafés e outros estabelecimentos do setor de restauração que necessitam de uma solução de exposição refrigerada elegante e funcional. Permite a conservação adequada de sobremesas delicadas, bolos frescos, pastelaria fina e outros itens que exigem controlo de temperatura rigoroso. A sua estética sofisticada e a capacidade de manter os produtos à temperatura ideal a tornam indispensável para negócios que valorizam a qualidade e a apresentação.

Adequada para utilização em buffets, áreas de self-service ou como peça de destaque em balcões de atendimento, esta vitrine contribui para uma experiência de compra agradável e um ambiente acolhedor. A otimização do espaço e a facilidade de manutenção garantem que a sua operação seja eficiente e rentável, satisfazendo as exigências de qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1305x940x1235 mm
-----------------	------------------

Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	2
Potência de Refrigeração	635 W
Consumo	1009 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP, efeito OPD zero
Iluminação	LED (bancada superior, prateleiras e frente externa)
Visor	Evaporador com proteção em chapa de acabamento epóxi
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo	Eletrónico de temperatura
Chassi	Aço epóxi
Evaporação	Automática
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste equipamento?

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

Este equipamento possui descongelamento automático?

Sim, esta vitrine está equipada com sistema de descongelamento automático, o que facilita a manutenção e garante o funcionamento contínuo sem acumulação excessiva de gelo.

Que tipo de iluminação é utilizada na vitrine?

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

Posso escolher a decoração da vitrine?

Sim, a decoração e a cor da vitrine podem ser escolhidas no momento da encomenda, permitindo uma personalização que se adequa ao estilo do seu estabelecimento.

É fácil aceder aos produtos para reabastecimento?

Sim, a vitrine inclui uma reserva refrigerada com portas na parte traseira, facilitando o acesso para reabastecimento e manipulação dos produtos.