

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Curvo Padaria 2025mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VEPD-9-20-C
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com vidro curvo, iluminação LED e reserva. Ideal para exibir e conservar produtos frescos em espaços profissionais.

Descricao Completa

vitrine refrigerada pastelaria — Vitrine de Pastelaria — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para exibir produtos de pastelaria e padaria de forma atraente e eficaz, garantindo a sua frescura ideal. O seu design com vidro curvo proporciona uma visibilidade excelente do conteúdo, captando a atenção dos clientes. Com iluminação LED integrada, cada item será destacado, tornando-o ainda mais apelativo para compra e impulsionando as suas vendas.

A estrutura robusta em aço epóxi e o isolamento em poliuretano injetado asseguram durabilidade e eficiência energética. Conta ainda com um sistema de reserva refrigerada com portas, ideal para o armazenamento adicional de produtos, otimizando o espaço de trabalho. O controlo eletrónico de temperatura e o descongelamento automático facilitam a manutenção e garantem um funcionamento sem preocupações.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de refrigeração indispensável para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria que procure exibir os seus doces, bolos e salgados. É particularmente indicada para pastelarias, padarias, cafés, ou espaços de self-service que pretendam oferecer os seus produtos frescos com a máxima qualidade e apresentação.

A sua capacidade de manter uma temperatura controlada de +2°C a +8°C torna-a versátil para diversos tipos de alimentos que requerem refrigeração. Perfeita para elevar o nível de profissionalismo do seu estabelecimento e otimizar a experiência do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	2025 x 940 x 1235 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Número de Portas	3

Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1103 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)
Chassi	Aço epóxi
Evaporação	Automática padrão
Descongelamento	Automático
Iluminação	LED (bancada, prateleiras, frente)

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?

Esta vitrine foi projetada para otimizar a exposição de produtos de pastelaria, padaria e outros alimentos que necessitem de refrigeração para conservar a sua frescura e apresentação.

Qual a importância do vidro curvo na vitrine?

O vidro curvo não só confere um design mais elegante e moderno ao equipamento, como também melhora significativamente a visibilidade dos produtos, convidando à compra e valorizando o seu negócio.

Como é controlada a temperatura?

A vitrine possui um controlo eletrónico de temperatura preciso, permitindo manter o regime ideal de +2°C a +8°C, essencial para a segurança alimentar e a qualidade dos itens expostos.

Este equipamento exige muita manutenção?

O descongelamento automático e a evaporação automática da condensação minimizam a necessidade de intervenções manuais, tornando a manutenção simples e contribuindo para a longevidade do equipamento.

Posso personalizar a aparência da vitrine?

Sim, a vitrine oferece a opção de personalização da decoração, permitindo que a adapte ao estilo e à imagem do seu estabelecimento, tornando-a, assim, um elemento distintivo no seu espaço.