

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 Expositora Vidro Reto 2025x940 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-9-20-RR
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de vidro reto compacta, ideal para charcutaria e produtos frescos. Garante excelente visibilidade e conservação com baixo consumo energético.

Descrição Completa

Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Concebida para o setor alimentar, esta vitrine refrigerada de vidro reto é a solução ideal para expor produtos frescos em talhos, charcutarias e delicatessens. O design moderno, com uma ampla área de exposição e iluminação LED, realça a frescura e a qualidade dos seus artigos, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A refrigeração otimizada garante a temperatura perfeita para a conservação.

Construída com materiais de alta qualidade e isolamento de poliuretano injetado, esta unidade oferece durabilidade e eficiência energética. O sistema de descongelação automática e o controlo eletrónico de temperatura simplificam a utilização e manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria ou restauração profissional.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é incrivelmente versátil, sendo perfeito para uma variedade de estabelecimentos comerciais. Em talhos e charcutarias, permite uma apresentação apelativa de carnes frescas, enchidos e queijos. É igualmente adequada para padarias e pastelarias que necessitem de expor produtos que não exijam humidade controlada ou temperatura muito específica. A sua reserva refrigerada com acesso pelas portas posteriores facilita o reabastecimento e a gestão do stock dos produtos expostos.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA):	2025x940x1235 mm
Temperatura:	+2°C/+8°C
Portas (reserva refrigerada):	3

Potência de Refrigeração:	817 W
Consumo:	1103 W
Refrigerante:	R-290
Isolamento:	Poliuretano injetado (densidade 40kg/m3, baixo GWP, OPD zero)
Iluminação:	LED padrão (bancada superior)
Evaporador:	Estático
Descongelação:	Automática
Condensação:	Ventilada
Controlo:	Eletrónico de temperatura
Classe Climática:	4 (30°C 55%rH) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi desenhada para a exposição e conservação de produtos de charcutaria, carnes frescas e outros artigos que não necessitem de controlo de humidade específico, como alguns artigos de pastelaria. É ideal para manter os alimentos visíveis e a uma temperatura segura.

2. Qual é a importância do isolamento de poliuretano injetado?

O isolamento em poliuretano injetado com baixa GWP e efeito OPD zero garante uma excelente eficiência térmica. Isso significa que a vitrine mantém uma temperatura estável com menor consumo de energia, contribuindo para a sustentabilidade e poupança nos custos operacionais.

3. É possível personalizar a estética da vitrine?

Sim, a decoração exterior da vitrine pode ser personalizada de acordo com a sua escolha, e no momento da encomenda, é possível selecionar a cor. Esta flexibilidade permite integrar o equipamento com a estética do seu estabelecimento.

4. Quais são as opções adicionais disponíveis para este modelo?

Esta vitrine oferece a opção de adicionar uma prateleira de vidro intermédia iluminada, um tampo de aço e portas de correr traseiras na área de exposição. Estas opções aumentam a funcionalidade e a capacidade de apresentação do equipamento.

5. A vitrine requer manutenção complexa?

Não, a vitrine foi projetada para uma manutenção simples. Possui descongelação automática e controlo eletrónico de temperatura, que facilitam a gestão diária e reduzem a necessidade de intervenções frequentes, garantindo um funcionamento contínuo e eficiente.