

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 Reto para Charcutaria 2525 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-9-25-RR
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de vidro reto, 2525 mm, ideal para charcutaria. Preserva a frescura dos produtos entre +2°C e +8°C. Design personalizável.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para o expositor de alimentos em charcutarias, talhos e estabelecimentos similares, esta vitrine refrigerada de vidro reto é a solução ideal para apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica. O seu design robusto e a tecnologia de refrigeração avançada garantem a preservação ótima dos alimentos, enquanto a iluminação LED realça a frescura e a qualidade dos artigos expostos. Adicionalmente, a opção de decoração personalizável permite que o equipamento se integre perfeitamente na estética do seu espaço comercial, conferindo-lhe um toque distintivo. A sua reserva refrigerada com portas oferece um espaço conveniente para armazenamento adicional, otimizando a organização do seu balcão.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria e restauração (HORECA). Desde supermercados e charcutarias que necessitam de exibir carnes frias e enchidos, até talhos que pretendem realçar a frescura dos seus produtos, ou mesmo pequenos negócios alimentares que procuram uma solução de exposição refrigerada eficiente. A sua construção durável em chapa de acabamento epóxi e chassi em aço epóxi, juntamente com o isolamento de alta densidade, assegura um desempenho fiável e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva. O controlo eletrónico de temperatura facilita a manutenção das condições ideais para diferentes tipos de produtos alimentares.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	2525 x 940 x 1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas da Reserva	4

Característica	Detalhe
Potência de Refrigeração	1096 W
Consumo	1365 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3
Iluminação	LED padrão na bancada superior
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Chassi	Aço epóxi
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste balcão refrigerado?

Esta vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de produtos de charcutaria e outros alimentos frescos. Assegura a manutenção da qualidade e segurança alimentar exigidas em estabelecimentos profissionais.

Esta bancada expositora pode ser personalizada?

Sim, o equipamento permite a escolha da decoração e possui opções como prateleira de vidro intermédia iluminada, tampo de aço e portas de correr traseiras. Recomendamos que indique as suas preferências ao fazer o pedido para uma adaptação ideal ao seu espaço.

É possível utilizar esta vitrine para pastelaria?

Não, este modelo de vitrine refrigerada não é adequado para a exposição de produtos de pastelaria. Foi especificamente concebido para charcutaria, com características de refrigeração e humidade que se adequam melhor a esse tipo de artigos.

Quantas portas de reserva o refrigerador possui?

Esta vitrine dispõe de quatro portas na sua zona de reserva, oferecendo um amplo espaço de armazenamento refrigerado adicional. Cada porta tem dimensões de 440x270 mm, permitindo uma organização eficiente dos seus produtos.

Qual o sistema de refrigeração e descongelamento desta vitrine?

A vitrine utiliza um evaporador estático para a refrigeração e possui um sistema de descongelamento automático. A condensação é ventilada e a evaporação automática, o que contribui para a sua eficiência e facilidade de manutenção.