

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 Vidro Curvo 1305mm para Charcutaria

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro curvo, 1305mm de largura, ideal para charcutaria. Preserva produtos entre +2°C e +8°C, com reserva.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Exposição Superior e Conservação Eficaz

Concebida para a exposição e conservação de produtos de charcutaria, esta vitrine refrigerada combina estética e funcionalidade. Com um design elegante de vidro curvo, otimiza a visibilidade dos alimentos, tornando-a ideal para estabelecimentos que procuram apresentar os seus produtos de forma apelativa. A iluminação LED integrada realça a frescura dos artigos, enquanto o sistema de refrigeração mantém as condições ideais para a preservação de carnes frias e outros perecíveis.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para talhos, charcutarias, supermercados e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma solução robusta e fiável para a exposição de produtos refrigerados. A sua capacidade de reserva com portas oferece um espaço adicional para armazenamento, garantindo que os ingredientes estejam sempre à mão e em perfeitas condições. A facilidade de controlo eletrónico de temperatura assegura a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1305 x 940 x 1235 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Portas de Reserva	2
Potência de Refrigeração	635 W
Consumo	1009 W
Refrigerante	R-290

Característica	Detalhe
Isolamento	Poliuretano injetado (40kg/m3, baixo GWP, OPD zero)
Iluminação	LED padrão (bancada superior)
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Chassi	Aço epóxi
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperatura que esta vitrine comercial suporta?

Esta vitrine foi projetada para operar numa gama de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de charcutarias e outros produtos frescos. Esta faixa de temperatura garante a segurança alimentar e a qualidade dos itens expostos.

2. É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, o fornecedor oferece a opção de escolha da decoração e cor da vitrine. Esta funcionalidade permite que o equipamento se integre harmoniosamente no design do seu espaço comercial, conferindo um toque de exclusividade.

3. Esta vitrine é adequada para a exposição de pastelaria?

Não, este modelo de vitrine não é adequado para produtos de pastelaria. É especificamente otimizado para a refrigeração e exposição de charcutarias, carnes frias e produtos similares que requerem um ambiente de conservação distinto.

4. A vitrine possui alguma área de armazenamento adicional?

Sim, o equipamento dispõe de uma reserva refrigerada com duas portas, oferecendo um espaço conveniente para armazenar produtos frescos e repor stock facilmente. Esta funcionalidade melhora a eficiência operativa do seu negócio.

5. Quais são as vantagens do sistema de descongelamento automático?

O sistema de descongelamento automático minimiza a acumulação de gelo, assegurando o funcionamento contínuo e eficiente do sistema de refrigeração. Isto reduz a necessidade de manutenção manual e otimiza o consumo energético do equipamento.