

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora Vidro Curvo 1525mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-9-15-C	Modelo:	VED-9-15-C
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1525 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-9-15-C
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de vidro curvo, profundidade 900mm, ideal para exibição de charcutaria e produtos frescos, com iluminação LED e reserva refrigerada acessível, otimizando o seu negócio.

Descricao Completa

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Equipamento essencial para o seu espaço, esta vitrine refrigerada de vidro curvo combina funcionalidade com um design atraente, ideal para exibir os seus produtos. A sua profundidade de 900mm otimiza o espaço de exposição, tornando-a perfeita para charcutarias, cafetarias e estabelecimentos de restauração. A refrigeração otimizada assegura a frescura e qualidade dos alimentos, enquanto o controlo eletrónico de temperatura permite uma gestão precisa.

A pensar na praticidade do dia a dia, este expositor conta com uma reserva refrigerada acessível através de portas, facilitando o armazenamento adicional e a reposição de stock. A tecnologia de iluminação LED padrão na bancada superior realça a apetência dos produtos, captando a atenção dos seus clientes. Construída com materiais de alta qualidade e um design robusto, garante durabilidade e desempenho consistente.

Aplicações Profissionais

Esta solução de refrigeração é ideal para variados negócios na área da hotelaria e restauração, como talhos, charcutarias, delicatessens e supermercados. É especialmente adequada para a exposição de carnes frias, queijos, produtos lácteos e outras iguarias que requerem uma temperatura controlada. A clareza do vidro curvo e a iluminação integrada oferecem uma apresentação de luxo, convidando à compra por impulso.

A opção de uma prateleira de vidro intermédio iluminada e portas de correr traseiras adiciona versatilidade e eficácia ao serviço, permitindo acesso rápido aos produtos e melhorando a experiência tanto para o cliente quanto para o operador. Uma adição valiosa que eleva o padrão de qualquer balcão de atendimento, assegurando a conservação e o apelo visual dos alimentos. Não é recomendada para pastelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	1525x940x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C (Regime M1)
Portas da Reserva	2
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1079 W
Refrigerante	R-290
Visor	Evaporador e proteção em chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP, efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão (bancada superior)
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr)
Chassi	Aço epóxi
Evaporação Água Descongelamento	Automática (padrão)

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine utiliza refrigeração estática com descongelamento automático, ideal para manter a humidade adequada dos produtos e evitar a sua desidratação. Este sistema é particularmente benéfico para a conservação de carnes e produtos frescos.

2. Posso personalizar a aparência da vitrine no meu estabelecimento?

Sim, a decoração da vitrine é personalizável, permitindo que escolha a cor mais adequada para integrar harmoniosamente o equipamento no design do seu espaço comercial.

3. É possível adicionar prateleiras internas para otimizar o espaço de exposição?

Existe a opção de incluir uma prateleira de vidro intermédio iluminada, que não só aumenta a

capacidade de exposição, como também melhora a visibilidade dos produtos expostos.

4. Qual é a classe climática desta vitrine e o que isso significa para o seu desempenho?

A vitrine possui classe climática 4 (30°C 55%Hr), garantindo um desempenho eficaz de refrigeração mesmo em ambientes com temperaturas ambiente elevadas e humidade controlada. O regime de operação M1 indica que mantém os produtos entre +2°C e +8°C, perfeito para charcutaria.

5. Esta vitrine é recomendada para pastelaria?

Não, este modelo de vitrine não é adequado para produtos de pastelaria devido às suas características específicas de refrigeração e humidade, que são otimizadas para produtos como charcutaria e lacticínios.