

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 rápido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora de Charcutaria 2025x940x1235mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora com vidro curvo, ideal para charcutaria. Oferece controle eletrônico de temperatura e reserva refrigerada com 3 portas.

Descricao Completa

Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida especificamente para a exposição de charcutaria, garantindo a conservação ideal dos produtos e uma apresentação apelativa aos seus clientes. Com a sua construção robusta e tecnologia de refrigeração avançada, proporciona um ambiente perfeito para delicatessens e carnes frias, mantendo frescura e sabor. O design elegante, com vidro curvo, não só otimiza a visibilidade do produto, mas também complementa a estética de qualquer estabelecimento comercial. Uma solução fiável e eficiente para o armazenamento e exibição de alimentos perecíveis.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para talhos, charcutarias, supermercados, mercearias gourmet e outros estabelecimentos do setor alimentar que procuram uma solução de exposição refrigerada de alta qualidade. Permite uma apresentação eficaz de uma vasta gama de produtos, desde enchidos e queijos a outros artigos de charcutaria, promovendo a compra por impulso. A funcionalidade de reserva refrigerada com portas oferece igualmente um espaço conveniente para armazenamento adicional, otimizando a gestão do inventário no dia a dia. Concebida para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	2025x940x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	3
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1103 W
Refrigerante	R-290

Iluminação da Bancada	LED padrão
Isolamento	Poliuretano injetado

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi concebida para a exposição e conservação de charcutaria, incluindo carnes frias, enchidos e queijos. As suas condições de refrigeração são ideais para manter a frescura e qualidade destes artigos.

Posso personalizar a aparência da vitrine para se adequar ao meu estabelecimento?

Sim, a vitrine oferece opções de personalização da decoração e cor, permitindo-lhe integrar o equipamento perfeitamente no design do seu espaço comercial.

A vitrine requer descongelamento manual?

Não, o equipamento dispõe de descongelamento automático, o que facilita a manutenção e garante o funcionamento contínuo sem interrupções frequentes.

A iluminação interna é eficiente?

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED padrão na bancada superior, o que proporciona uma excelente visibilidade dos produtos expostos e um baixo consumo energético.

Esta vitrine é adequada para pastelaria?

Não, esta vitrine não é recomendada para pastelaria. As suas características de refrigeração e design são otimizadas para produtos de charcutaria e ambientes similares.