

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.



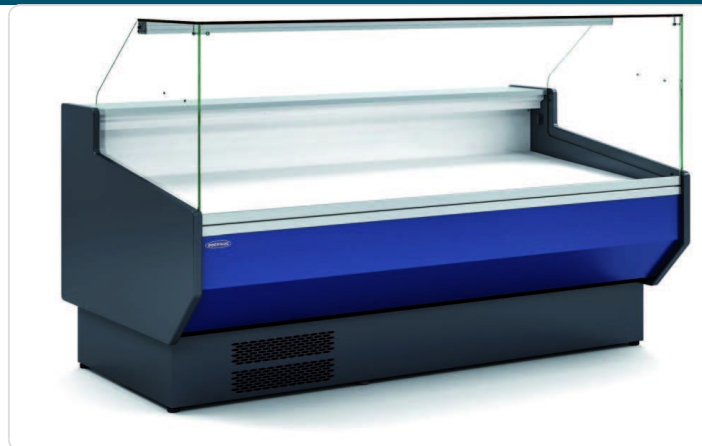
Acesso rápido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora de Charcutaria e Talho 1055mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-10-10-RR-TF	Modelo:	VED-10-10-RR-TF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1055 x 1100 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-10-10-RR-TF
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de charcutaria e talho, 1055x1100x1235mm. Ideal para exposição de produtos frescos com temperaturas entre +2°C e +8°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada charcutaria — Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos de charcutaria e talho, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos que procuram combinar funcionalidade com uma apresentação apelativa. A sua construção robusta e tecnologia de refrigeração avançada garantem a preservação perfeita da qualidade dos alimentos, enquanto o design elegante realça a sua oferta. Mantenha os seus produtos sempre frescos e visíveis para os clientes, impulsionando a decisão de compra com uma exposição de excelência.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para talhos, charcutarias, supermercados e qualquer estabelecimento alimentar que necessite de apresentar carnes, queijos e outros produtos frescos em condições ideais de temperatura e humidade. A sua versatilidade permite uma integração harmoniosa em diversos layouts de loja, destacando-se pela capacidade de manter a frescura e o aspeto dos produtos, essencial para a satisfação do cliente e para o cumprimento das normas de segurança alimentar. A equipa do seu negócio vai apreciar a facilidade de acesso para reposição e limpeza.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1055x1100x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Número de Portas (reserva)	1
Potência de Refrigeração	404 W
Consumo Energético	522 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3
Iluminação	LED padrão (bancada superior)

Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo	Eletrónico de temperatura
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine?

A vitrine opera numa gama de temperaturas de +2°C a +8°C, ideal para a conservação de produtos frescos como charcutaria e carnes em estabelecimentos comerciais.

Esta vitrine é adequada para pastelaria?

Não, este modelo de vitrine não é adequado para produtos de pastelaria, sendo otimizado especificamente para a exposição e conservação de charcutaria e talho.

Possui alguma opção de prateleiras adicionais?

Sim, esta vitrine oferece a opção de adicionar uma prateleira de vidro intermédia iluminada, maximizando o espaço de exposição e a visibilidade dos seus produtos.

Qual o tipo de iluminação utilizada?

A vitrine dispõe de iluminação LED padrão na bancada superior, garantindo uma apresentação clara e energética dos produtos, com baixo consumo.

O sistema de descongelamento é automático?

Sim, o sistema de descongelamento é totalmente automático, proporcionando maior conveniência e assegurando o funcionamento eficiente da vitrine sem necessidade de intervenção manual constante.