

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

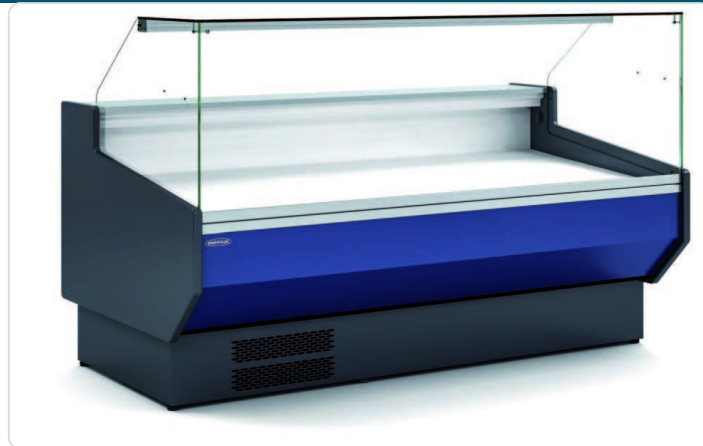


Vitrine Refrigerada Expositora 1305mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-10-13-RR-TF	Modelo:	VED-10-13-RR-TF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1305 x 1100 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-10-13-RR-TF
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de vidro reto, ideal para charcutarias e talhos. Apresenta design robusto e refrigeração estática eficiente.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos refrigerados, esta vitrine comercial distingue-se pelo seu design de vidro reto e pela sua profundidade de 1100 mm, ideal para qualquer tipo de estabelecimento que exija uma apresentação impecável. A refrigeração estática garante um ambiente de conservação homogêneo, essencial para manter a frescura dos alimentos. Este expositor é a solução ideal para charcutarias, garantindo a excelente conservação e a atractiva apresentação dos seus produtos.

O seu sistema de isolamento em poliuretano injetado, com baixa pegada ecológica, reforça a eficiência energética do equipamento. Com iluminação LED padrão, os produtos são realçados, atraindo a atenção dos clientes. Esta vitrine incorpora também um controlo eletrónico de temperatura para um manuseamento preciso e uma condensação ventilada, elementos cruciais para a durabilidade e funcionalidade do equipamento.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é perfeitamente adequada para charcutarias, minimercados, talhos e outros estabelecimentos de retalho alimentar que necessitem de expor produtos frescos a uma temperatura controlada. A vasta superfície de exposição, combinada com a reserva refrigerada acessível, otimiza o fluxo de trabalho e permite uma gestão eficiente do stock visível. A sua robustez e design profissional adaptam-se harmoniosamente a diversos ambientes comerciais, valorizando o espaço e os artigos expostos.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1305x1100x1235 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Portas	2
Potência de Refrigeração	635 W

Consumo	1009 W
Refrigerante	R-290
Tipo de Iluminação	LED padrão (bancada superior)
Isolamento	Poliuretano injetado (densidade 40kg/m3)
GWP (Potencial de Aquecimento Global)	Baixo
OPD (Potencial de Destruição da Camada de Ozono)	Zero
Evaporador	Estático
Descongelação	Automática
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr), regime M1 conforme UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço epóxi
Reserva Refrigerada	Sim, com portas (dimensões da abertura 440x270mm)
Decoração	À escolha do cliente
Opções Adicionais	Prateleira de vidro intermédia iluminada, tampo de aço, portas de correr traseiras
Adequação	Não adequada para pastelaria

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de negócio esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine foi meticulosamente concebida para estabelecimentos como charcutarias, talhos e outras lojas de venda a retalho que lidam com produtos frescos que necessitam de refrigeração para preservar a sua qualidade e segurança alimentar.

2. Qual é a gama de temperatura que este equipamento oferece?

O equipamento opera com uma temperatura controlada na gama de +2°C a +8°C, faixa ideal para a conservação de carnes frias, queijos e outros produtos de charcutaria.

3. É possível personalizar o acabamento da vitrine?

Sim, a decoração exterior desta vitrine é totalmente personalizável, permitindo que a adapte ao design e identidade visual do seu estabelecimento, garantindo uma integração perfeita no espaço.

4. Esta vitrine é adequada para a exposição de doces ou produtos de pastelaria?

Não, é importante notar que esta vitrine não é apropriada para a exposição de produtos de pastelaria. A sua conceção e gama de temperaturas são específicas para artigos de charcutaria e produtos similares.

5. Quais são as opções para armazenamento adicional nesta vitrine?

Esta vitrine possui uma reserva refrigerada integrada com duas portas, oferecendo um espaço adicional conveniente para armazenar stock, garantindo que os seus produtos estão sempre frescos e prontos a ser repostos no expositor.