

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

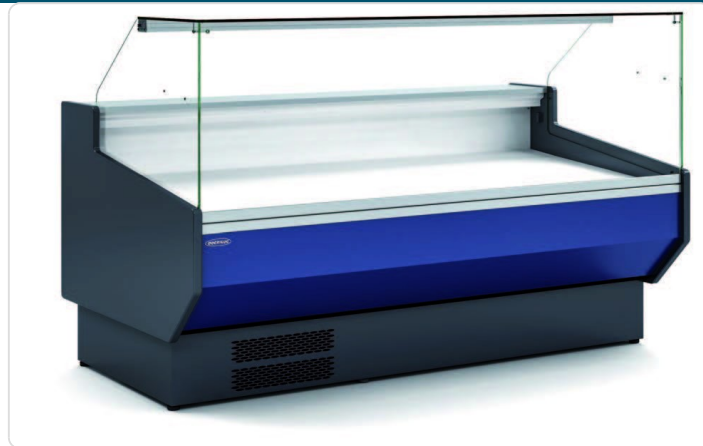


## Vitrine Refrigerada Vidro Reto 2025mm

### Informacoes do Produto

|        |                   |            |                       |
|--------|-------------------|------------|-----------------------|
| SKU:   | CHVED-10-20-RR-TF | Modelo:    | VED-10-20-RR-TF       |
| Marca: | CLIMA             | EAN:       | N/D                   |
| Peso:  | 40 kg             | Dimensões: | 2025 x 1100 x 1235 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Modelo      | VED-10-20-RR-TF |
| Marca       | CLIMA           |
| Instalação  | De Chão         |
| Temperatura | Positiva        |
| Tipo        | Vitrine         |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro reto de 2025 mm, ideal para charcutaria. Mantém produtos frescos entre +2°C e +8°C.

## Descricao Completa

### Vitrine refrigerada charcutaria — Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Concebida para a exibição apelativa de produtos, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade superior com um design elegante. A sua estrutura robusta e o isolamento de alto desempenho garantem a conservação ideal de alimentos, enquanto a iluminação LED realça a frescura dos artigos expostos. É uma solução versátil para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação e a qualidade dos seus produtos refrigerados.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de refrigeração é ideal para charcutarias, talhos e outros espaços comerciais que necessitem de expor carnes, queijos e produtos de charcutaria a uma temperatura controlada. A sua profundidade de 1100 mm oferece um espaço generoso para uma apresentação diversificada, tornando-a perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que privilegiam a qualidade e a visibilidade dos seus produtos frescos.

### Características Técnicas

| Característica           | Detalhe                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)        | 2025x1100x1235 mm                              |
| Temperatura              | +2°C/+8°C                                      |
| Portas de Reserva        | 3                                              |
| Potência de Refrigeração | 817 W                                          |
| Consumo                  | 1103 W                                         |
| Refrigerante             | R-290                                          |
| Visor Evaporador         | Sim, com proteção em chapa de acabamento epóxi |

| Característica          | Detalhe                                                                             |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Isolamento              | Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero                |
| Iluminação              | LED padrão na bancada superior                                                      |
| Reserva Refrigerada     | Portas com abertura 440x270 mm                                                      |
| Evaporador              | Estático                                                                            |
| Descongelamento         | Automático                                                                          |
| Condensação             | Ventilada                                                                           |
| Controlo de Temperatura | Eletrónico                                                                          |
| Classe Climática        | 4 (30°C 55%Hr) regime M1, de acordo com a norma UNE-EN ISO 23953-2                  |
| Chassi                  | Aço epóxi                                                                           |
| Evaporação Líquidos     | Automática de série                                                                 |
| Personalização          | Decoração à escolha                                                                 |
| Opções Disponíveis      | Prateleira de vidro intermédia iluminada, tampo de aço e portas de correr traseiras |
| Adequação               | Não adequada para pastelaria                                                        |

### Perguntas Frequentes

**Para que tipo de produtos esta vitrine é mais indicada?**

É ideal para a exposição e conservação de produtos de charcutaria e talho, como carnes frias, queijos e enchidos, mantendo-os frescos e visíveis para os clientes.

**Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?**

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, perfeita para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos sensíveis à temperatura.

**É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?**

Sim, o equipamento oferece a opção de personalização da decoração, permitindo que a vitrine se integre harmoniosamente no design do seu espaço comercial.

**Este modelo inclui sistemas de descongelamento automático?**

Sim, o descongelamento é automático e a evaporação da água de condensação também é automática, facilitando a manutenção e garantindo o seu funcionamento contínuo.

**Quais são as opções adicionais para melhorar a funcionalidade da vitrine?**

Pode optar por adicionar uma prateleira intermédia de vidro com iluminação, um tampo de aço ou portas de correr traseiras para acesso facilitado e otimizado.