

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada com Vidro Curvo para Charcutaria 1055mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro curvo, ideal para charcutaria. Dimensões 1055x1100x1235mm e temperatura de +2°C/+8°C.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada charcutaria — Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na exposição e conservação de produtos de charcutaria, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos comerciais que procuram combinar funcionalidade com uma estética apelativa. O design com vidro curvo realça a visibilidade dos alimentos, convidando os clientes a apreciar a frescura dos seus artigos. A incorporação de tecnologia avançada de refrigeração garante uma manutenção térmica estável, assegurando a qualidade e segurança alimentar dos produtos expostos.

Perfeita para a sua charcutaria, talho ou supermercado, esta montra possibilita a apresentação de uma vasta gama de produtos, desde enchidos a queijos frescos, mantendo-os na temperatura ideal. A iluminação LED integrada na bancada superior otimiza a visibilidade, tornando cada item mais atraente. Com a opção de personalização do acabamento, a vitrine adapta-se harmoniosamente à decoração do seu espaço, conferindo um toque de profissionalismo e requinte.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em qualquer negócio do setor alimentar que exija a exposição climatizada de produtos perecíveis. É particularmente adequada para talhos, charcutarias, supermercados, mercearias gourmet e outros pontos de venda onde a qualidade e a apresentação dos produtos são cruciais. A sua capacidade de reserva refrigerada oferece um armazenamento adicional prático, facilitando o reabastecimento e otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1055 x 1100 x 1235 mm
Temperatura	+2°C a +8°C
Portas de Reserva	1

Característica	Detalhe
Potência de Refrigeração	404 W
Consumo	522 W
Refrigerante	R-290
Visor	Evaporador e proteção em chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão: bancada superior
Reserva Refrigerada	Com portas, oca 440x270
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo	Eletrónico de temperatura
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 de acordo com a norma UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço epóxi
Evaporação	Automática como padrão
Decoração	À escolha
Opcionais	Prateleira de vidro intermédio iluminada, tampo de aço e portas de correr traseiras

Perguntas Frequentes

A vitrine é adequada para todo o tipo de produtos alimentares?

Esta vitrine foi especificamente concebida para a exposição e conservação de produtos de charcutaria e outros alimentos refrigerados que requerem uma temperatura entre +2°C e +8°C. Não é recomendada para pastelaria, conforme indicado nas suas especificações, garantindo a performance otimizada para o segmento a que se destina.

Quais são as opções de personalização disponíveis para a vitrine?

Além de poder escolher a cor da sua vitrine para se harmonizar com o seu espaço, existem opções adicionais. É possível adicionar uma prateleira intermédia de vidro com iluminação, um tampo de aço resistente e portas de correr traseiras. Estas personalizações permitem adaptar o equipamento às suas necessidades estéticas e operacionais específicas.

Qual a importância da classe climática M1 para esta vitrine?

A classe climática 4 (30°C 55%Hr) com regime M1, de acordo com a norma UNE-EN ISO 23953-2, significa que a vitrine foi testada e certificada para operar eficientemente em ambientes com temperaturas até 30°C e humidade relativa de 55%. O regime M1 assegura que a temperatura interna se mantém estável, essencial para o controlo da segurança alimentar e a qualidade dos produtos expostos.

Como contribui o isolamento de poliuretano injetado para a eficiência da vitrine?

O isolamento em poliuretano injetado com densidade de 40kg/m³ e baixo GWP (Global Warming Potential) e efeito OPD zero (Ozone Depletion Potential) é crucial para a eficiência energética da vitrine. Este material de alta qualidade minimiza as perdas de frio, garantindo o bom funcionamento do sistema de refrigeração e contribuindo para a redução dos custos operacionais. Além disso, a sua composição é ambientalmente responsável.

A vitrine requer alguma manutenção especial devido ao tipo de evaporador e descongelamento?

Esta vitrine possui um evaporador estático e um sistema de descongelamento automático, o que simplifica significativamente a manutenção. O descongelamento automático previne a acumulação excessiva de gelo, assegurando que o equipamento funcione de forma eficiente. No entanto, é sempre recomendável seguir as indicações do fabricante para a limpeza regular e verificações básicas, garantindo a sua longevidade e desempenho ótimo.