

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 c/ Vidro Curvo 2025mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de charcutaria com vidro curvo de 2025mm, ideal para manter alimentos frescos e visíveis. Temperatura +2°C/+8°C, refrigerante R-290, 3 portas.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada foi concebida para a exposição e conservação otimizada de produtos de charcutaria e outros alimentos frescos. O seu design com vidro curvo realça a visibilidade dos artigos expostos, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A estrutura robusta e o isolamento eficiente minimizam o consumo de energia enquanto mantêm temperaturas ideais, garantindo a frescura e qualidade dos seus produtos. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e esteticamente apelativo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de negócios do setor alimentar, incluindo talhos, charcutarias, supermercados, mercearias gourmet e outros pontos de venda de produtos frescos. A sua capacidade de manter um ambiente controlado e a facilidade de acesso à reserva refrigerada tornam-no indispensável para a gestão eficiente do stock. Garante uma apresentação impecável dos alimentos, essencial para criar uma experiência de compra agradável e profissional para os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	Curvo
Profundidade	1100 mm
Dimensões (LxPxA)	2025 x 1100 x 1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas na Reserva	3

Característica	Detalhe
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1103 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP, efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão (bancada superior)
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)
Chassi	Aço epóxi
Evaporação	Automática
Decoração	Personalizável
Prateleira Intermédia	Opcional (vidro iluminado)
Tampo Superior	Opcional (aço)
Portas Traseiras	Opcional (correr)

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de funcionamento recomendada para esta vitrine?

A temperatura de funcionamento ideal desta vitrine encontra-se entre +2°C e +8°C, perfeita para a conservação de charcutarias e outros produtos refrigerados, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

2. É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a vitrine oferece a opção de escolha da cor para a decoração exterior, permitindo que se integre harmoniosamente no design do seu estabelecimento comercial e reforce a sua imagem de marca.

3. Esta vitrine é adequada para a exposição de produtos de pastelaria?

Não, este modelo de vitrine não é adequado para produtos de pastelaria. Foi especificamente concebida para a conservação e exposição de artigos de charcutaria, carnes frias e produtos similares que exigem um regime de temperatura e humidade distintos.

4. Qual o tipo de refrigeração utilizado neste equipamento?

O sistema de refrigeração é estático com descongelamento automático e condensação ventilada, promovendo uma manutenção eficaz da temperatura sem grande intervenção manual e garantindo a longevidade do equipamento.

5. A vitrine inclui reserva refrigerada para armazenamento adicional?

Sim, esta vitrine dispõe de uma reserva refrigerada com três portas, oferecendo espaço adicional para armazenamento de stock, o que otimiza a gestão de produtos e a eficiência operacional do seu negócio.