

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

Vitrine Refrigerada Expositora de Charcutaria c/ Curvo 2995mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-10-30-C-TF	Modelo:	VED-10-30-C-TF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2995 x 1100 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-10-30-C-TF
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora com vidro curvo e 2995mm, ideal para charcutaria. Mantém produtos frescos a +2°C/+8°C, com reserva refrigerada.

Descricao Completa

vitrine refrigerada charcutaria — Vitrines para Charcutaria — Principais Vantagens

Concebida especificamente para a exposição de produtos de charcutaria, esta unidade refrigerada oferece uma apresentação impecável. O vidro curvo proporciona visibilidade e estética superiores, cativando os clientes e aumentando a atratividade dos seus produtos. É ideal para estabelecimentos que procuram combinar funcionalidade com um design elegante.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos, charcutarias, supermercados e outros pontos de venda de produtos frescos. A sua capacidade de refrigeração e o design versátil permitem uma adaptação fácil a diferentes configurações de loja, garantindo que os seus produtos se mantêm sempre à temperatura ideal, realçando a qualidade e frescura.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2995x1100x1235 mm
Intervalo de Temperatura	+2°C/+8°C
Portas de Reserva	4
Potência de Refrigeração	1315 W
Consumo	1416 W
Refrigerante	R-290
Visor	Evaporador com 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
Descongelação	Automática
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
Chassis	Aço epóxi
Evaporação Automática	Padrão

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos alimentares posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine foi desenvolvida para exposição de produtos de charcutaria como queijos, enchidos e carnes processadas, garantindo a sua conservação em condições ideais de temperatura e humidade. Não é recomendada para pastelaria.

É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a decoração exterior da vitrine é personalizável, permitindo que a adapte ao estilo e identidade visual do seu estabelecimento comercial, desde que as cores escolhidas estejam disponíveis.

Esta vitrine inclui alguma opção de arrumação adicional?

Sim, o equipamento integra uma reserva refrigerada na parte inferior, equipada com quatro portas, que oferece espaço extra para armazenar produtos e otimizar o espaço de trabalho da equipa.

Quais são os benefícios do sistema de descongelação automática?

O sistema de descongelação automática minimiza a acumulação de gelo no evaporador, assegurando um desempenho consistente do arrefecimento e reduzindo a necessidade de intervenções manuais para manutenção.

A vitrine possui iluminação interna para destacar os produtos?

Sim, o equipamento dispõe de iluminação LED padrão na bancada superior, que não só realça a cor e a apresentação dos alimentos, como também contribui para a eficiência energética do seu negócio.