

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mural Expositor Refrigerado 4 Prateleiras 1017mm Vermelho

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMPL100-R	<b>Modelo:</b>	MPL100-R
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1017 x 700 x 1998 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MPL100-R
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Mural expositor refrigerado com 4 prateleiras, design moderno e ecológico. Ideal para carne, laticínios e legumes. Dimensões: 1017x700x1998 mm.

## Descricao Completa

### Mural Refrigerado — Principais Vantagens

Este mural refrigerado destaca-se pela sua versatilidade e design moderno, sendo a solução ideal para a exposição de produtos frescos em qualquer estabelecimento comercial. Concebido com materiais de alta qualidade e um exterior em chapa de aço plastificada, este equipamento garante durabilidade e uma estética apelativa que se integra perfeitamente em diversos ambientes. Com a possibilidade de ajustar os parâmetros para carne, laticínios ou legumes, oferece uma flexibilidade sem igual para otimizar a conservação e apresentação dos seus produtos.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para supermercados, mercearias, cafetarias e pequenos comércios, este expositor refrigerado satisfaz as exigências de apresentação de frutas, legumes, carnes e laticínios. As suas prateleiras ajustáveis e amovíveis, juntamente com o inovador espelho superior e cestos, facilitam a organização e maximizam o impacto visual dos bens expostos. Ideal para captar a atenção dos clientes e impulsionar as vendas, ao mesmo tempo que assegura a integridade dos alimentos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Fabricação	Europeia de alta qualidade
Exterior	Chapa de aço plastificada
Interior	Chapa de aço epóxi
Prateleiras	4, amovíveis, reguláveis em altura e inclinação, com porta-preços
Design especial	Espelho superior, 2 cestos e 1 grelha de arame para frutas e legumes
Compressor	DANFOSS para gás refrigerante ecológico R-290
Gás Refrigerante	R-290 (ecológico, em conformidade com a nova regulamentação)

Característica	Detalhe
Controlo	Automático de temperatura e descongelação com programador ELITECH ECS-10
Iluminação	LED
Acessório Incluído	Cortina noturna
Painéis laterais	ABS injetado de 50 mm
Isolamento	Ciclopentano injetado de 50 mm, sem CFC, 40 Kg/m3
Evaporador	Ventilado
Condensação	Ventilada
Descongelação	Automática com evaporação automática
Temperatura	+3/+6°C
Classe Climática	3 (25°C 60%Hr) regime M1
Tensão	Monofásica 220V 50Hz
Potência	1165 W
Dimensões (LxPxA)	1017 x 700 x 1998 mm
Cor	Vermelho
Área de Exposição	1,72 m <sup>2</sup>
Peso	130 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura de funcionamento deste expositor?

Este mural refrigerado opera numa faixa de temperatura entre +3°C e +6°C, sendo ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos frescos, desde lacticínios a legumes e carnes.

### Que tipo de gás refrigerante utiliza?

O equipamento utiliza o gás refrigerante ecológico R-290, em conformidade com as novas regulamentações ambientais. Este gás contribui para uma redução significativa do consumo de energia.

**As prateleiras são ajustáveis?**

Sim, as quatro prateleiras incluídas são totalmente amovíveis, permitem ajuste em altura e inclinação, e vêm equipadas com porta-preços para uma organização e exibição otimizadas.

**Este mural refrigerado possui iluminação?**

Sim, está equipado com iluminação LED de série, que não só melhora a visibilidade dos produtos expostos, como também contribui para a eficiência energética do aparelho.

**É fácil de instalar?**

O mural é concebido para ser fácil de instalar. No entanto, recomenda-se que a instalação seja feita por um profissional qualificado para garantir o seu correto funcionamento e a conformidade com as normas de segurança.