

# 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



## Mural Refrigerado Expositivo 4 Prateleiras Azul 1530 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMPL150-A	<b>Modelo:</b>	MPL150-A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1530 x 700 x 1998 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MPL150-A
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Expositor mural refrigerado azul com 4 prateleiras e 1530 mm de comprimento. Ideal para supermercados e lojas, possui gás R-290 ecológico para eficiência.

## Descricao Completa

### Expositor Mural Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado tipo mural destaca-se pela sua conceção robusta e pelo design moderno que se integra perfeitamente em qualquer ambiente de supermercados, cafetarias ou espaços de restauração rápida. A sua configuração permite a exibição eficiente de uma vasta gama de produtos, desde carnes e laticínios até frutas e legumes, garantindo sempre a temperatura ideal de conservação.

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a visibilidade dos seus produtos refrigerados, este equipamento é uma solução versátil para exibir produtos frescos de forma apelativa. As suas prateleiras ajustáveis e amovíveis facilitam a organização do espaço e a adaptação a diferentes necessidades de exposição, tornando-o indispensável para supermercados e lojas de conveniência que apostam na qualidade e frescura.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Cor	Azul
Material Exterior	Chapa de aço plastificada
Material Interior	Chapa de aço epóxi
Prateleiras	4, amovíveis, reguláveis em altura e inclinação, com porta-preços
Área de Exposição	2,42 m <sup>2</sup>
Gás Refrigerante	R-290 (ecológico)
Controlo	Automático de temperatura e descongelação (Programador ELITECH ECS-10)

Característica	Detalhe
Iluminação	LED
Cortina	Nocturna de série
Painéis Laterais	ABS injetado de 50 mm
Isolamento	Ciclopentano injetado de 50 mm (40 Kg/m <sup>3</sup> , sem CFC)
Sistema de Frio	Evaporador ventilado e condensação ventilada
Descongelação	Automática com evaporação automática
Temperatura de Funcionamento	+3 a +6°C
Classe Climática	3 (25°C 60%Hr) regime M1
Tensão	Monofásico 220V 50Hz
Potência	2350 W
Dimensões Interiores (LxPxA)	1530x700x1998 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este mural é adequado para que tipo de produtos?

É versátil e pode ser usado para carne, laticínios ou legumes, bastando ajustar os parâmetros de temperatura. A sua conceção otimiza a visibilidade de diversos artigos frescos, ideal para a sua loja.

### 2. Como funciona o controlo da temperatura?

O controlo da temperatura e da descongelação é automático, gerido por um programador ELITECH ECS-10, garantindo uma conservação precisa e eficiente dos produtos.

### 3. Qual o tipo de gás refrigerante utilizado?

Utiliza gás refrigerante ecológico R-290, em conformidade com as novas regulamentações. Este gás contribui para uma redução significativa no consumo de eletricidade, tornando o equipamento mais sustentável.

### 4. Qual é a manutenção necessária para este equipamento?

Graças ao seu sistema de descongelação automática e à qualidade dos materiais, a manutenção é simplificada. A limpeza regular das prateleiras e do espelho superior é fundamental para manter a higiene e a boa apresentação da montra.

### **5. Quais as vantagens do design para a exposição de frutas e legumes?**

O design inclui um espelho superior, dois cestos e uma grelha de arame, elementos que foram cuidadosamente concebidos para realçar a frescura e a qualidade de frutas e legumes. Esta funcionalidade melhora a apresentação e atrai mais clientes.