

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora Aço Inox 2000mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVCC-9-20	Modelo:	VCC-9-20
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2000 x 847 x 1085 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VCC-9-20
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional em aço inox 2000mm, ideal para exposição. Refrigeração eficiente +2/+6°C, iluminação LED e controlo digital.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada profissional destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no exterior como no interior, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. É a solução ideal para a exposição atraente e conservação eficiente de produtos alimentares em qualquer cozinha profissional. O seu design e funcionalidades avançadas permitem manter a frescura dos alimentos, ao mesmo tempo que otimizam o consumo energético e asseguram a máxima higiene.

Outro ponto forte é o sistema de refrigeração ventilada, que proporciona uma distribuição uniforme da temperatura entre +2°C e +6°C, essencial para a conservação de diversos tipos de produtos. Os vidros duplos com dobradiças na frente, inseridos numa elegante caixilharia de alumínio anodizado, oferecem uma visibilidade excepcional sem comprometer a eficiência térmica. Adicionalmente, a iluminação interior em LED realça os produtos expostos, tornando-os mais apelativos para os clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento frio é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, pastelarias, cafés, delicatessens e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de exposição de 1,54 m² e as prateleiras interiores ajustáveis em aço plastificado conferem uma grande flexibilidade para organizar e apresentar diversos produtos, desde sobremesas e saladas a charcutaria. A gestão digital de temperatura e descongelação garante um consumo energético eficiente e uma operação sem falhas, otimizando os custos operacionais do seu negócio e assegurando que os alimentos são sempre armazenados nas melhores condições.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	2000x847x1085 mm
Exterior	Aço inoxidável AISI-304
Interior	Aço inoxidável AISI-304

Portas Traseiras	3, com fecho automático e vedação magnética (abertura > 90° permanece aberta)
Porta Traseira	Rebaixada em aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura
Iluminação Interior	LED
Prateleiras Interiores	Aço plastificado
Frente	Vidros duplos com dobradiças em caixilharia de alumínio anodizado
Unidade de Condensação	Ventilada
Evaporador	Estático com revestimento anti-corrosão
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m ³ , baixo GWP e efeito ODP nulo
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Classe Climática	4 (30°C 55% Hr)
Chassis	Aço com acabamento epóxi
Tensão	220-240V
Número de Portas	3
Temperatura	+2 / +6 (°C)
Área de Exposição	1,54 m ²
Potência Frigorífica	1315 W
Consumo	1321 W

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade e resistência desta vitrine expositora?

Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304, esta vitrine oferece uma excepcional resistência à corrosão e uma durabilidade prolongada, ideal para o uso contínuo em ambientes de restauração exigentes. O seu chassis com acabamento epóxi reforça ainda mais a estrutura e a vida

útil do equipamento.

2. Como é garantida a eficiência da refrigeração e a conservação dos alimentos?

A vitrine integra uma unidade de condensação ventilada e um evaporador estático com revestimento anti-corrosão, assegurando uma refrigeração eficaz entre +2°C e +6°C. O isolamento em poliuretano injetado de alta densidade garante a manutenção da temperatura interna, preservando a qualidade e a frescura dos produtos expostos.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável AISI-304 facilitam a limpeza e a manutenção diária, cumprindo os mais elevados padrões de higiene. A descongelação é automática com evaporação da água, minimizando a necessidade de intervenção e simplificando as rotinas de limpeza do equipamento.

4. Esta vitrine oferece boa visibilidade para os produtos?

Com portas traseiras rebaixadas e vidros duplos na frente, esta vitrine garante uma excelente visibilidade dos seus produtos, tornando-os mais apelativos. A iluminação LED interior complementa a exposição, destacando os itens e atraindo a atenção dos clientes para as suas ofertas.

5. Como posso controlar a temperatura e a descongelação do equipamento?

O controlo digital de temperatura e descongelação permite uma gestão precisa e eficiente do funcionamento da vitrine. Esta tecnologia moderna não só assegura que os produtos são mantidos na temperatura ideal, como também otimiza o consumo de energia, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.