

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Expositora Aço Inox 2000mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VCC-9-20
<b>Marca</b>	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 m<sup>2</sup> 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

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