

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

Armário Expositor de Vidro Refrigerado com Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHEST-VEC100	Modelo:	EST-VEC100
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	2 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EST-VEC100
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Armário expositor refrigerado com prateleiras de vidro, ideal para manter alimentos e bebidas frescos e visíveis. Perfeito para qualquer negócio.

Descricao Completa

Armário Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Este armário expositor é uma solução eficiente e elegante para a exibição de produtos refrigerados, ideal para qualquer estabelecimento que necessite de visibilidade máxima e conservação ótima. A sua estrutura em vidro permite uma apresentação impecável dos alimentos e bebidas, atraindo os clientes e impulsionando as vendas. Concebido para o ritmo acelerado de ambientes profissionais, combina funcionalidade com um design moderno que valoriza o seu espaço.

Aplicações Profissionais

Perfeito para pastelarias, cafés, supermercados e lojas de conveniência, este equipamento de refrigeração oferece um desempenho fiável na conservação de produtos frescos. Proporciona um acesso fácil e intuitivo aos artigos, facilitando a reposição e a organização diária. O seu robusto design e a visibilidade dos produtos tornam-no num ativo valioso para o seu negócio, garantindo que os seus produtos se mantenham apelativos e à temperatura ideal.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	VEC100-9-10
Tipo de Porta	Vidro
Capacidade	2kg (referência de peso, assumindo ser carga suportada por prateleira ou peso total para transporte)
Prateleiras	Vidro

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga das prateleiras deste armário?

As prateleiras de vidro deste armário são projetadas para suportar até 2 kg cada, distribuindo o peso de forma equilibrada para garantir a segurança e estabilidade dos produtos expostos. É importante não exceder este limite para preservar a integridade da estrutura. Este valor assegura que uma variedade de produtos, desde sanduíches a garrafas, pode ser exibida sem preocupações.

Este armário expositor é adequado para quais tipos de produtos?

É ideal para a exposição de produtos que necessitam de refrigeração e alta visibilidade, tais como bebidas, laticínios, sobremesas, sanduíches e outros itens de charcutaria. A transparência do vidro realça o apelo visual dos seus produtos, tornando-os mais convidativos para o cliente final. A versatilidade do expositor permite a adaptação a diferentes necessidades comerciais.

Requer alguma instalação especial?

Geralmente, estes armários são do tipo *plug-and-play*, necessitando apenas de uma ligação à corrente elétrica. No entanto, é sempre recomendável verificar as especificações exatas do modelo e as instruções do fabricante para assegurar uma instalação correta e segura. A ventilação adequada à volta do equipamento é crucial para o seu bom funcionamento e para a sua longevidade.

Como se realiza a manutenção e limpeza do equipamento?

A limpeza deve ser feita regularmente com produtos não-abrasivos e um pano macio, tanto nas superfícies de vidro como nas partes interiores e exteriores. A manutenção preventiva, como a verificação periódica da vedação da porta e do sistema de refrigeração, é essencial para manter a eficiência energética e prolongar a vida útil do armário. O seu gestor vai apreciar a facilidade de manutenção.

Este armário expositor é eficiente em termos energéticos?

A eficiência energética pode variar consoante o modelo específico e as suas características, mas os expositores modernos são projetados para otimizar o consumo. Recomenda-se consultar a etiqueta energética do produto para informações detalhadas sobre o seu consumo. Implementando práticas de uso conscientes, é possível minimizar ainda mais o impacto ambiental e os custos operacionais.