

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 1000mm Estática

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|-------------------|----------------------|
| SKU: | CHVRE-100 | Modelo: | VRE-100 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1000 x 973 x 1237 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | VRE-100 |

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de 1 metro com frio estático, ideal para pastelaria e charcutaria. Design moderno e eficiente para exposição de produtos.

Descricao Completa

vitrine refrigerada comercial — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para apresentar os seus produtos com a máxima visibilidade e estilo. Esta vitrine refrigerada combina um design moderno com eficiência operacional, sendo a solução ideal para pastelarias, charcutarias, cafés e outros estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de alimentos frescos. A sua estrutura robusta e o sistema de refrigeração estática garantem a conservação ideal, mantendo a qualidade dos seus produtos e atraindo o olhar dos clientes.

Fabricada com materiais de alta qualidade, incluindo aço alimentar para a superfície de exibição e laterais com tratamento hidrófugo, esta montra assegura durabilidade e facilidade de manutenção. A iluminação LED integrada realça os artigos expostos, e as três opções de decoração frontal permitem-lhe personalizar o equipamento de acordo com a estética do seu espaço. É uma opção versátil que se adapta a diversos conceitos comerciais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. Em pastelarias e padarias, permite exibir bolos, doces e salgados de forma elegante e higiénica. Para charcutarias e delicatessens, a sua profundidade e o frio estático são ideais para a conservação e apresentação de queijos, enchidos e outros produtos frescos. A versatilidade do expositor também o torna uma excelente escolha para cafeterias e snack-bars que pretendam apresentar de forma apelativa sanduíches, saladas e bebidas.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Medidas exteriores | 1000x973x1237h mm |
| Superfície de exposição | 0,7 m ² |
| Volume da reserva refrigerada | 0,3 m ³ |
| Número de portas de reserva | 1 |
| Largura da área de exposição | 668 mm |

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Largura do tampo de trabalho | 258 mm |
| Largura da bancada superior em vidro | 325 mm |
| Largura da prateleira de vidro | 200 mm |
| Classe climática | 4 (30°C, 55% HR) |
| Temperatura de funcionamento | 0°-8°C |
| Consumo | 4,8 Kwh/24h |
| Potência | 348 W |
| Refrigerante | R290 (amigo do ambiente) |
| Tensão de trabalho | Monofásica 220V 50Hz |
| Opções de decoração frontal | Branco (RAL9003) e Vermelho (RAL3000) |
| Prateleira intermédia | Em vidro (não refrigerada, opcional) |
| Prateleira expositora | Aço inoxidável AISI-304 (opcional) |
| Portas traseiras | Deslizantes em PLEXI (opcional) |

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre 0° e 8°C, ideal para a conservação segura de alimentos refrigerados como pastelaria, charcutaria, e laticínios, assegurando frescura e qualidade.

É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a vitrine está disponível em cor preta (RAL9005) como padrão, mas pode ser personalizada com decorações frontais em branco (RAL9003) ou vermelho (RAL3000), adaptando-se à identidade visual do seu negócio.

Qual o tipo de refrigeração utilizada e quais as suas vantagens?

Este equipamento utiliza um sistema de refrigeração estática com dois evaporadores, garantindo uma distribuição homogénea do frio. Esta tecnologia é perfeita para produtos delicados, prevenindo que sequem e mantendo a sua textura e sabor originais.

Este equipamento tem baixo consumo energético ou alguma certificação ambiental?

Sim, esta vitrine foi concebida com um foco na eficiência energética e sustentabilidade, apresentando um baixo consumo de 4,8 Kwh/24h e utilizando refrigerante R290, que é amigo do ambiente e contribui para um menor impacto ecológico.

É fácil de limpar e manter?

A superfície de exposição é fabricada em aço alimentar com um tratamento de 100 microns, o que facilita significativamente a limpeza. Os materiais robustos e a conceção pensada na higiene tornam a manutenção simples e eficaz, garantindo um ambiente seguro e convidativo para os seus produtos.