

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

Vitrine de Exposição Refrigerada VRE-150

Informacoes do Produto

SKU:	CHPC-VRE-150	Modelo:	PC-VRE-150
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PC-VRE-150

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com portas de correr para exposição de produtos. Ideal para pastelarias, charcutarias e cafetarias.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada comercial — 150 — Principais Vantagens

Concebida para a exibição apelativa de produtos, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade e estética para negócios de hotelaria. O seu design com portas de correr facilita o acesso e a reposição, ao mesmo tempo que mantém os alimentos e bebidas à temperatura ideal. É uma solução versátil para otimizar o espaço e a apresentação em qualquer ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, charcutarias, cafetarias e restaurantes que necessitam de expor produtos refrigerados de forma eficiente e higiénica. A capacidade de manter uma temperatura constante é crucial para a conservação e segurança alimentar, tornando-a numa escolha robusta para estabelecimentos exigentes. A sua construção duradoura garante um desempenho fiável no quotidiano de trabalho.

Características Técnicas

Modelo	VRE-150
--------	---------

Perguntas Frequentes

1. Qual é a capacidade de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine foi projetada para manter uma gama de temperaturas ideal para a exposição de doces, salgados e outros produtos que requerem refrigeração, garantindo a sua frescura.

2. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design da vitrine com superfícies lisas e de fácil acesso, incluindo as portas de correr, permite uma limpeza rápida e eficiente, essencial para cumprir as normas de higiene em cozinhas profissionais.

3. As portas de correr são seguras?

As portas de correr traseiras foram concebidas para garantir um manuseamento suave e seguro, minimizando o risco de acidentes e perdas de temperatura durante o serviço e a reposição.

4. Pode ser utilizada para diferentes tipos de produtos?

A sua versatilidade permite que seja utilizada para uma vasta gama de produtos refrigerados, desde pastelaria e charcutaria a bebidas e sanduíches, adaptando-se às necessidades variadas de restaurantes e cafetarias.

5. Como contribui para a eficiência energética do meu estabelecimento?

Equipada com um sistema de refrigeração otimizado, esta vitrine foi desenvolvida para oferecer um consumo de energia eficiente, ajudando a reduzir os custos operacionais no seu negócio de hotelaria.