

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

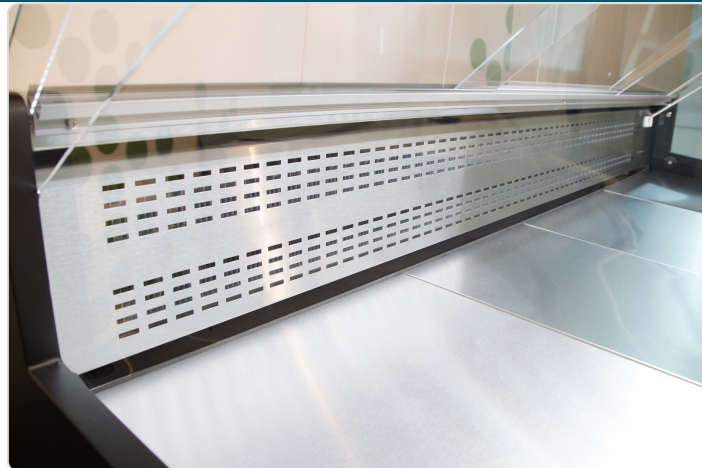


## Vitrine de Exposição Refrigerada VRE-200

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHINOX-VRE-200	<b>Modelo:</b>	INOX-VRE-200
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	INOX-VRE-200

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada em aço inoxidável para exposição otimizada de alimentos.  
Durabilidade e higiene para cozinhas profissionais e retalho.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos, esta vitrine refrigerada assegura a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os frescos e apelativos para os clientes. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente profissional. Destaca-se pela sua eficiência na manutenção da temperatura, crucial para a segurança alimentar e para reduzir o desperdício.

Equipamento essencial para diversos negócios, a sua estrutura em aço de alta qualidade não só confere resistência superior, como também facilita a sua integração em qualquer tipo de decoração de estabelecimentos. É uma solução versátil que combina funcionalidade com uma apresentação sofisticada.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo pastelarias, charcutarias, snack-bares e supermercados. É ideal para exibir produtos de pastelaria fina, sanduíches, saladas frescas, queijos, enchidos e outros itens refrigerados. A sua transparência maximiza a visibilidade dos produtos, incentivando as vendas por impulso.

A versatilidade do aparelho torna-o numa valiosa adição a qualquer cozinha profissional ou área de serviço, garantindo a exposição atraente de alimentos preparados e conservados a temperaturas seguras. É um investimento inteligente para quem procura otimizar o espaço e a apresentação.

### Características Técnicas

Modelo	VRE-200
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Produto	Vitrine de Exposição Refrigerada

### Perguntas Frequentes

**Qual a temperatura de funcionamento recomendada para esta vitrine?**

A temperatura ideal de funcionamento varia consoante o tipo de produto a ser armazenado, contudo, é desenhada para manter uma refrigeração consistente, geralmente entre 2°C e 8°C, assegurando a frescura dos alimentos.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, a superfície em aço inoxidável é excepcionalmente fácil de limpar e higienizar, o que é fundamental para cumprir as normas de segurança alimentar e para manter uma aparência impecável no seu estabelecimento.

**Esta vitrine é adequada para quais tipos de alimentos?**

É versátil e adequada para uma vasta gama de alimentos que necessitem de refrigeração, como produtos de charcutaria, laticínios, sanduíches, bolos e bebidas, garantindo que se mantêm frescos e visíveis para o cliente.

**A vitrine requer alguma instalação especial?**

Este equipamento é geralmente de fácil instalação, mas recomenda-se que seja ligado a uma tomada elétrica adequada e que se assegure uma ventilação correta ao redor da unidade para um desempenho ótimo.

**Quais as dimensões exatas da vitrine VRE-200?**

As dimensões específicas do modelo VRE-200 devem ser consultadas na ficha técnica detalhada do produto para garantir que se adapta perfeitamente ao seu espaço comercial e às suas necessidades de exposição.