

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 2000 mm - Frio Estático

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRE-200	Modelo:	VRE-200
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 973 x 1237 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VRE-200
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 2 metros com frio estático, ideal para pastelaria e charcutaria. Design moderno, iluminação LED e refrigeração homogénea.

Descrição Completa

Esta vitrine refrigerada expositora de 2000 mm, fabricada em Espanha, foi desenvolvida para apresentar os seus produtos com a máxima visibilidade e frescura. Com um design moderno e elegante, este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço e a experiência do cliente, mantendo os alimentos em temperaturas ideais. A sua adaptabilidade permite reinterpretar esteticamente qualquer ambiente comercial, garantindo um desempenho eficiente e estético.

vitrine refrigerada 2000mm — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- Design compacto e moderno com opções de acabamento que se adequam à sua estética.
- Superfície de exposição em aço alimentar, fácil de limpar e resistente.
- Estrutura superior com vidro temperado panorâmico reto para visibilidade total.
- Iluminação interior LED de baixo consumo, realçando a qualidade dos produtos.
- Sistema de arrefecimento estático com dois evaporadores para temperatura homogénea.
- Controlo automático que assegura a temperatura ideal e descongelação eficiente.
- Refrigerante R290, de baixo impacto ambiental, para uma operação sustentável.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha ideal para uma variedade de estabelecimentos na hotelaria e restauração, como pastelarias, cafetarias, charcutarias e supermercados. É perfeito para exibir uma vasta gama de produtos, desde bolos e sobremesas a queijos e carnes frias, mantendo-os frescos e apetitosos. A sua construção robusta e a tecnologia de refrigeração avançada garantem a conservação dos alimentos, enquanto o design elegante convida os clientes a apreciar a sua oferta.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Medidas Exteriores	2000x973x1237h mm
Superfície de Exposição	1,4 m ²

Característica	Detalhe
Volume da Reserva Refrigerada	0,6 m ³
Número de Portas de Reserva	3
Largura da Área de Exposição	668 mm
Largura do Tampo de Trabalho	258 mm
Largura da Bancada de Vidro Superior	325 mm
Largura da Prateleira de Vidro	200 mm
Classe Climática	4 (30°C, 55% RH)
Temperatura de Funcionamento	0°-8°C
Consumo	5,7 Kwh/24h
Potência	869 W
Refrigerante	R290
Tensão	Monofásica 220V 50Hz
Opcionais	Decoração em branco (RAL9003) e vermelho (RAL3000); Prateleira intermédia em vidro (não refrigerada); Prateleira expositora em aço inoxidável AISI-304; Portas traseiras de correr em PLEXI

Perguntas Frequentes

Qual a profundidade da superfície de exposição e qual o seu material?

A superfície de exposição tem uma profundidade de 100 micrones e é fabricada em aço alimentar, o que facilita a sua limpeza e garante maior durabilidade e resistência, estando em conformidade com a norma EN 10346:2009.

Quais as características do vidro utilizado nesta vitrine refrigerada?

A vitrine possui uma estrutura superior em vidro temperado panorâmico reto com frente articulada e

laterais preparadas para a instalação de uma prateleira intermédia opcional, oferecendo excelente visibilidade dos produtos.

Como é garantido o arrefecimento homogéneo dos produtos?

O arrefecimento estático é assegurado por dois evaporadores, um no nível do expositor e outro na reserva refrigerada, proporcionando uma distribuição uniforme da temperatura em toda a montra.

É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a vitrine está disponível em cor standard preta (RAL9005), com opções de decoração em branco (RAL9003) e vermelho (RAL3000) para se adequar ao ambiente do seu estabelecimento.

Este equipamento possui controlo automático de temperatura e descongelação?

Sim, a vitrine integra um controlo automático de temperatura e descongelação com um programador italiano CAREL, garantindo uma gestão eficiente e fiável do sistema de frio.