

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada para Pastelaria Estática 2000mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVRE-200-P	<b>Modelo:</b>	VRE-200-P
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2000 x 973 x 1299 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com 2000mm, frio estático, exposição em inox e 2 prateleiras de vidro. Ideal para negócios de restauração.

## Descricao Completa

### Vitrine de Pastelaria – Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi cuidadosamente concebida para oferecer a máxima visibilidade aos seus produtos de pastelaria, garantindo uma conservação ideal. Com um design elegante e uma superfície de exposição ampla em aço inoxidável AISI-304, este balcão refrigerado destaca-se pela sua durabilidade e fiabilidade. A iluminação LED interior realça a frescura dos seus artigos, tornando-os mais apelativos para os clientes. A refrigeração estática otimizada proporciona uma temperatura homogênea em toda a unidade, crucial para a qualidade dos produtos delicados.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés e hotéis, esta unidade de frio comercial integra-se perfeitamente em qualquer ambiente que exija uma apresentação impecável de doces, bolos, sanduíches e outros produtos perecíveis. A sua robustez e funcionalidades de ponta, como o controlo automático de temperatura e descongelação, tornam-na uma solução prática e eficiente para o seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (CxPxA)	2000x973x1299h mm
Superfície de Exposição	1,4 m <sup>2</sup>
Volume da Reserva Refrigerada	0,6 m <sup>3</sup>
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

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Largura da Prateleira de Vidro	200 mm
Classe Climática	4 (30°C, 55% RH)
Temperatura de Funcionamento	0º-8ºC
Consumo	5,7 Kwh/24h
Potência	869 W
Refrigerante	R290 (amigo do ambiente)
Tensão de Trabalho	Monofásica 220V 50Hz
Superfície de Exposição	Aço inoxidável AISI-304
Superfície de Trabalho	Aço inoxidável AISI-304
Laterais	Painel de fibras hidrófugo com acabamento em poliuretano preto
Perfis	Alumínio anodizado
Estrutura Superior	Vidro temperado panorâmico reto com frente e laterais articuladas
Prateleiras	2 prateleiras de vidro (Standard)
Iluminação	LED interior de baixo consumo
Arrefecimento	Estático com 2 evaporadores
Isolamento	Poliuretano injetado (sem CFC)
Controlo de Temperatura	Automático com programador CAREL
Termómetro	Digital no plano do expositor
Evaporação Automática	Sim, por resistência
Condensação	Ventilada
Descongelação	Automática
Opções de Decoração	Branco (RAL9003) e Vermelho (RAL3000)

Característica	Detalhe
Portas Traseiras de Correr	Opcional (em PLEXI)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de exposição desta vitrine?**

A superfície de exposição desta vitrine refrigerada é de 1,4 m<sup>2</sup>, complementada por um volume de reserva refrigerada na base de 0,6 m<sup>3</sup>.

### **A vitrine possui iluminação interna?**

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED interior de baixo consumo, estrategicamente localizada na parte superior para realçar os produtos. Esta iluminação é eficiente e permite uma visualização ótima dos artigos.

### **É possível personalizar a cor exterior da vitrine?**

O modelo padrão é fornecido em preto (RAL9005), mas existem opções de personalização em branco (RAL9003) e vermelho (RAL3000) para se adequar à estética do seu estabelecimento. Estas opções permitem uma maior flexibilidade de design.

### **Como é controlada a temperatura dentro da vitrine?**

A temperatura é controlada automaticamente por um programador italiano CAREL, garantindo uma faixa operacional entre 0° e 8°C. O sistema de refrigeração estática, com dois evaporadores, assegura uma distribuição de frio homogénea.

### **Este equipamento é amigo do ambiente?**

Sim, esta vitrine utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pelo seu baixo impacto ambiental. Além disso, o isolamento em poliuretano injetado é isento de CFC, contribuindo para a sustentabilidade. A máquina proporciona uma solução de arrefecimento de baixo consumo energético.