

# 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



## Vitrine Refrigerada Expositora 1.5m Frio Ventilado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVRV-150-XL	<b>Modelo:</b>	VRV-150-XL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1500 x 1100 x 1232 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VRV-150-XL
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de 1.5 metros, frio ventilado. Ideal para cafetarias e pastelarias. Conserva alimentos frescos com design moderno.

## Descricao Completa

### Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Esta ilha refrigerada de atendimento foi concebida para oferecer uma apresentação moderna e eficaz dos seus produtos, combinando um design apelativo com uma performance de refrigeração superior. Ideal para destacar a sua oferta em qualquer ambiente comercial, garantindo que os alimentos se mantêm frescos e visivelmente apetitosos. A sua construção robusta e a atenção aos detalhes asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, charcutarias, cafetarias e restaurantes que necessitam de expor produtos refrigerados como bolos, sobremesas, sanduíches, queijos ou enchidos. A vitrine de apresentação adapta-se a diferentes conceitos de restauração, desde estabelecimentos de take-away a hotéis de alta gastronomia, proporcionando um ponto de venda ou um balcão de apoio que capta a atenção do cliente e incentiva a compra de produtos frescos com temperaturas ideais de conservação. A sua versatilidade permite uma integração harmoniosa em qualquer balcão de atendimento, otimizando o espaço e a funcionalidade.

### Características Técnicas

Medidas exteriores (LxPxA)	1500x1100x1232h mm
Superfície do ecrã	1,10 m <sup>2</sup>
Volume da reserva refrigerada	0,3 m <sup>3</sup>
Número de portas de reserva	2
Largura da área de exposição	797 mm
Largura do tampo de trabalho	258 mm
Largura da bancada de vidro superior	325 mm

<b>Largura da prateleira de vidro</b>	200 mm
<b>Classe climática</b>	4 (30°C, 55% RH)
<b>Temperatura de funcionamento</b>	0°-6°C
<b>Consumo</b>	13,9 Kwh/24h
<b>Potência</b>	986 W
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Tensão de trabalho</b>	220V 50Hz (monofásica)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a principal vantagem da refrigeração ventilada?**

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio por toda a vitrine, garantindo que todos os produtos expostos e a reserva refrigerada mantenham a temperatura ideal e homogênea para conservação.

### **Esta vitrine é adequada para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, delicatessen e qualquer negócio de hotelaria que procure uma solução de exposição refrigerada que combine estética e funcionalidade, para aumentar vendas e manter a ótima qualidade do produto.

### **Quais as opções de personalização disponíveis para a vitrine?**

Além da cor padrão preta (RAL9005), estão disponíveis opções de decoração em branco (RAL9003) e vermelho (RAL3000), permitindo que adapte a vitrine à estética do seu espaço comercial. A vitrine pode também incluir uma prateleira intermédia em vidro e portas traseiras em PLEXI, garantindo versatilidade na exposição ou na reserva.

### **A vitrine tem impacto no ambiente?**

Foi concebida com foco na sustentabilidade, utilizando refrigerante R290, que é amigo do ambiente, e inclui isolamento em poliuretano injetado de alta pressão sem CFC, o que minimiza o seu impacto ambiental e reduz os custos operacionais com energia.

### **Como é controlada a temperatura e a descongelação?**

Dispõe de um controlo automático da temperatura e da descongelação, gerido por um programador italiano CAREL, garantindo um funcionamento eficiente e a manutenção de condições ideais para a conservação dos alimentos, além de termómetro digital para monitorização precisa. O sistema de evaporação automática através de resistência, com condensação ventilada, assegura um desempenho consistente.