

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



Vitrine Refrigerada Vidro Curvo 1525x800x1235mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-8-15-C	Modelo:	VED-8-15-C
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1525 x 800 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-8-15-C
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro curvo, dimensões 1525x800x1235mm e temperatura de +2°C/+8°C, ideal para exposição de alimentos.

Descricao Completa

Vitrine Profissional — Principais Vantagens

Esta unidade de refrigeração, com o seu design elegante e vidro curvo, é a solução ideal para expor os seus produtos frescos com a máxima visibilidade e segurança alimentar. Concebido para o setor de hotelaria e restaurantes, o equipamento combina funcionalidade e estética, garantindo a conservação perfeita de uma vasta gama de artigos, desde charcutaria a produtos de pastelaria. O controlo eletrónico de temperatura e a descongelação automática asseguram um funcionamento eficiente e sem preocupações, enquanto a iluminação LED realça a apresentação dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Perfeito para talhos, charcutarias, pastelarias e qualquer estabelecimento que necessite de uma exposição refrigerada de alta qualidade. A estrutura robusta e os materiais duráveis garantem uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva. A facilidade de acesso aos produtos através das portas no compartimento refrigerado otimiza o fluxo de trabalho e o serviço ao cliente. A sua versatilidade permite apresentar carnes frescas, queijos, sobremesas ou bebidas, mantendo-os à temperatura ideal e com a melhor apresentação possível.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1525x800x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	2
Potência de refrigeração	817 W
Consumo	1079 W
Refrigerante	R-290
Exterior e interior	Chapa de aço pré-pintada

Característica	Detalhe
Tampo de trabalho	Aço inoxidável
Vidro frontal	Temperado e basculante
Iluminação	LED no tampo superior
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m3, baixo GWP e efeito ODP nulo
Compartimento refrigerado	Com portas, abertura 440x270 mm
Evaporador	Estático
Condensação	Ventilada
Controlo de temperatura	Eletrónico
Descongelação	Automática
Classe climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1 segundo a norma UNE-EN ISO 23953-2
Chassis	Aço com acabamento epoxy
Evaporação	Automática de série

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperatura que esta vitrine opera?

A vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de produtos frescos e refrigerados, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar. Esta faixa é perfeita para carnes, laticínios, charcutaria, e muito mais.

2. O vidro frontal é fixo ou basculante?

O vidro frontal é temperado e basculante, o que facilita enormemente a limpeza e o acesso ao interior da vitrine para reposição de produtos ou manutenção. Este detalhe melhora a higiene e a eficiência operacional do seu negócio.

3. É possível ter prateleiras adicionais nesta vitrine?

Sim, existe a opção de adicionar uma prateleira intermédia em vidro, permitindo otimizar o espaço de exposição e a organização dos seus produtos. Consulte-nos sobre as possibilidades de personalização para melhor atender às suas necessidades específicas.

4. Qual o tipo de isolamento utilizado e quais as suas vantagens?

O isolamento é feito em poliuretano injetado de alta densidade (40 Kg/m3), com baixo GWP

(Potencial de Aquecimento Global) e efeito ODP (Potencial de Destruição de Ozono) nulo. Isso garante uma excelente eficiência térmica, reduzindo o consumo de energia e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, mantendo os seus produtos frescos de forma eficiente.

5. Esta vitrine possui descongelamento automática?

Sim, esta vitrine está equipada com um sistema de descongelamento automática e evaporação automática, eliminando a necessidade de intervenção manual e garantindo um funcionamento contínuo e higiênico. Este recurso simplifica a manutenção e assegura a máxima eficiência do equipamento.