

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 Curva 1055mm para Pastelaria e Charcutaria

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-8-10-C	Modelo:	VED-8-10-C
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1055 x 800 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-8-10-C
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro curvo de 1055mm. Ideal para pastelaria e charcutaria, mantém produtos frescos entre +2°C e +8°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a exposição dos seus produtos, esta elegante vitrine refrigerada com vidro curvo combina funcionalidade superior e uma estética apelativa, ideal para a sua pastelaria, charcutaria ou qualquer estabelecimento de restauração. A sua profundidade de 800 mm oferece um espaço generoso para exibir uma variedade de artigos, desde sobremesas delicadas a enchidos artesanais, mantendo-os sempre na temperatura ideal.

Equipada com um sistema de refrigeração eficiente e iluminação LED, a montra garante a frescura e o destaque dos seus produtos. O design moderno e a possibilidade de personalização da decoração tornam-na numa adição valiosa para qualquer espaço comercial que procure aliar desempenho a um visual distinto.

Aplicações Profissionais

Esta montra frigorífica é a solução perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restauração, como pastelarias que desejam exibir bolos e doces, charcutarias que precisam de manter carnes frias e queijos, ou cafés que servem snacks refrigerados. A sua capacidade de manutenção de temperatura e o design de acesso fácil são vantajosos para operações de venda direta e self-service. Promove a visibilidade do produto e impulsiona as vendas por impulso.

A adaptabilidade da sua decoração, combinada com a opção de prateleiras de vidro intermédias iluminadas, permitem que esta vitrine se integre harmoniosamente em diferentes ambientes, desde conceitos urbanos a espaços mais tradicionais, garantindo sempre a melhor apresentação.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA):	1055x800x1235 mm
Temperatura:	+2°C/+8°C
Portas:	1

Potência de Refrigeração:	404 W
Consumo:	522 W
Refrigerante:	R-290
Evaporador:	Estático
Descongelação:	Automática
Condensação:	Ventilada
Controlo de Temperatura:	Eletrónico
Classe Climática:	4 (30°C 55%Hr) regime M1
Chassi:	Aço epóxi
Isolamento:	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero

Perguntas Frequentes

1. Qual é a temperatura de funcionamento desta vitrine refrigerada?

Esta vitrine opera numa gama de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos frescos, desde pastelaria a charcutaria.

2. O vidro curvo oferece alguma vantagem específica?

Sim, o vidro curvo maximiza o campo de visão do cliente sobre os produtos expostos, criando uma apresentação mais convidativa e sofisticada. Além disso, a iluminação LED integrada realça ainda mais a qualidade e o aspeto dos artigos.

3. É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, esta vitrine oferece a opção de escolha da decoração exterior, permitindo que a adapte ao estilo e à imagem do seu estabelecimento, garantindo uma integração perfeita no seu espaço comercial.

4. Como funciona o sistema de descongelação e refrigeração?

A vitrine possui um sistema de refrigeração estática com descongelação automática, assegurando que os seus produtos se mantêm frescos sem a formação excessiva de gelo. A condensação é ventilada para otimizar o desempenho.

5. Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócio?

É perfeitamente adequada para pastelarias, charcutarias, cafetarias, padarias e qualquer tipo de estabelecimento de restauração que necessite de expor produtos refrigerados de forma apelativa e higiénica. A sua versatilidade e as opções de personalização a tornam ideal para diversas

aplicações.