

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada Expositora Vidro Curvo 2025mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVED-8-20-C	<b>Modelo:</b>	VED-8-20-C
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2025 x 800 x 1235 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VED-8-20-C
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora com vidro curvo, ideal para pastelaria e charcutaria. Dimensões 2025x800x1235mm, temperatura +2°C/+8°C, 3 portas.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a exposição otimizada de produtos de pastelaria, delicatessen ou charcutaria, este equipamento profissional destaca-se pelo seu design elegante com vidro curvo, que oferece uma visibilidade excepcional dos artigos. A refrigeração eficiente assegura a manutenção da frescura e qualidade dos alimentos, atraindo o olhar dos clientes e impulsionando as vendas. Ideal para cafetarias, padarias e estabelecimentos de restauração, a sua funcionalidade combina estética com elevada performance, garantindo uma apresentação impecável e conservação segura.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade refrigerada é a solução perfeita para uma vasta gama de negócios na indústria alimentar. Em padarias e pastelarias, permite exibir bolos, doces e sobremesas de forma apetecível, mantendo-os à temperatura ideal. Em talhos e charcutarias, é indispensável para a conservação e exposição de carnes frias e enchidos. Restaurantes e hotéis podem utilizá-la para apresentar buffets refrigerados ou uma seleção de aperitivos e pratos frios, aumentando o apelo visual e a conveniência para os seus clientes. O seu desempenho fiável garante a segurança alimentar e a longevidade dos produtos expostos.

### Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	2025x800x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas	3
Potência de refrigeração	817 W
Consumo	1103 W
Refrigerante	R-290

<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado (40kg/m3, baixo GWP, OPD zero)
<b>Iluminação</b>	LED padrão (bancada, prateleiras, frente externa)
<b>Reserva refrigerada</b>	Com portas (oca 440x270)
<b>Evaporador</b>	Estático
<b>Descongelamento</b>	Automático
<b>Condensação</b>	Ventilada
<b>Controlo</b>	Eletrónico de temperatura
<b>Classe climática</b>	4 (30°C 55%Hr) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)
<b>Chassi</b>	Aço epóxi
<b>Evaporação</b>	Automática padrão
<b>Opções</b>	Prateleira de vidro intermédia iluminada, topo de aço, portas de correr traseiras
<b>Decoração</b>	À escolha

## Perguntas Frequentes

### Qual a temperatura ideal de funcionamento para esta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para operar numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, o que a torna ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos refrigerados.

### É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a decoração exterior da vitrine pode ser escolhida de acordo com as suas preferências ou a estética do seu estabelecimento, permitindo uma integração harmoniosa no espaço.

### A vitrine possui iluminação interna?

Sim, o equipamento integra iluminação LED padrão na bancada superior, nas prateleiras e na frente externa, garantindo uma excelente visibilidade e atratividade dos produtos expostos.

### Esta vitrine tem alguma área de armazenamento adicional?

Sim, dispõe de uma reserva refrigerada na parte inferior, acessível através de portas, que oferece um espaço extra com dimensões de oca 440x270 para armazenamento de stock.

### O descongelamento é manual ou automático?

O processo de descongelamento é totalmente automático, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e garante um funcionamento mais eficiente e ininterrupto do equipamento.