

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

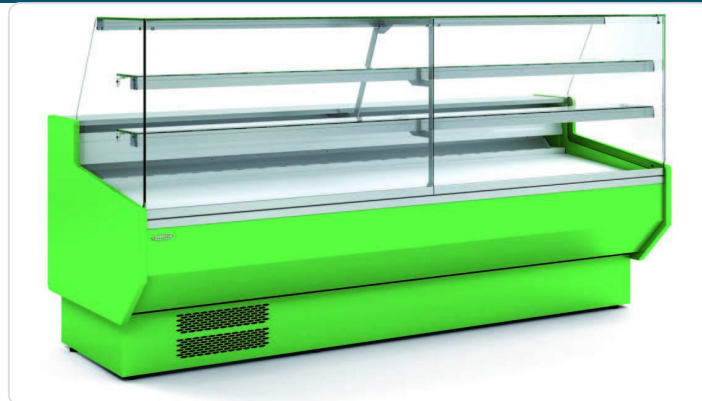


## Vitrine de Pastelaria Refrigerada Vidro Reto 2995x940x1235 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVEPD-9-30-RR	<b>Modelo:</b>	VEPD-9-30-RR
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2995 x 940 x 1235 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VEPD-9-30-RR
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine de pastelaria refrigerada com vidro reto e iluminação LED, ideal para exposição e conservação. Dimensões 2995x940x1235 mm.

## Descricao Completa

### Vitrine Pastelaria Refrigerada — Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de exposição combina funcionalidade e design para apresentar os seus produtos de pastelaria de forma impecável. Concebida para otimizar a visibilidade, a refrigeração eficiente garante a frescura dos artigos, enquanto a iluminação LED integrada realça o seu aspeto. A construção robusta e a decoração personalizável permitem que este equipamento se adapte perfeitamente ao estilo do seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, confeitarias e cafés que procuram uma solução de exposição refrigerada de alta qualidade. A sua capacidade de reserva permite armazenar produtos adicionais, otimizando o espaço de trabalho. Perfeita para manter bolos, doces e outras iguarias à temperatura ideal, garantindo a satisfação dos seus clientes e prolongando a vida útil dos produtos.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	2995x940x1235 mm
<b>Temperatura</b>	+2°C/+8°C
<b>Portas</b>	4
<b>Potência de Refrigeração</b>	1315 W
<b>Consumo</b>	1416 W
<b>Refrigerante</b>	R-290
<b>Visor Evaporador</b>	Com proteção em chapa de acabamento epóxi
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado (40kg/m <sup>3</sup> , baixo GWP, OPD zero)
<b>Iluminação</b>	LED (bancada superior, prateleiras, frente externa)

<b>Reserva Refrigerada</b>	Com portas, oca 440x270
<b>Evaporador</b>	Estático
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Condensação</b>	Ventilada
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico
<b>Classe Climática</b>	4 (30°C 55%Hr) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)
<b>Chassi</b>	Aço epóxi
<b>Evaporação Automática</b>	Standard
<b>Decoração</b>	À escolha

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a gama de temperaturas que esta vitrine consegue manter?**

A vitrine de pastelaria opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de produtos de pastelaria e similares, garantindo a sua frescura e qualidade de forma consistente.

### **É possível personalizar a aparência externa da vitrine?**

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

### **Esta vitrine possui alguma iluminação especial?**

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED padrão na bancada superior, nas prateleiras e na frente externa, proporcionando uma excelente visibilidade dos produtos expostos e um ambiente atraente.

### **Como é feita a descongelação do equipamento?**

A descongelação desta vitrine é automática, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e assegura a manutenção de condições ótimas de funcionamento com maior comodidade.

### **A vitrine inclui espaço extra para armazenamento?**

Sim, o equipamento integra uma reserva refrigerada prática com portas, medindo 440x270 mm, ideal para armazenar produtos adicionais e otimizar a sua operação diária.