

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 para Pastelaria 1055mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVEPD-9-10-C	Modelo:	VEPD-9-10-C
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1055 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VEPD-9-10-C
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de vidro curvo para pastelaria, 1055mm, com iluminação LED e reserva refrigerada para exposição otimizada.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Vantagens Essenciais para o Seu Negócio

Esta unidade de refrigeração para produtos de padaria e pastelaria foi concebida para a exposição otimizada dos seus artigos, combinando um design apelativo com uma funcionalidade superior. Garanta a frescura e a visibilidade dos seus doces e salgados, destacando-os para os seus clientes. O visor evaporador e a proteção em chapa com acabamento epóxi asseguram durabilidade e fácil manutenção. A iluminação LED, presente na bancada superior, prateleiras e fachada externa, realça a apresentação dos alimentos, tornando-os ainda mais convidativos.

O isolamento em poliuretano injetado, com densidade de 40kg/m³, oferece um baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) e zero OPD (Destrução da Camada de Ozono), contribuindo para a sustentabilidade ambiental sem comprometer a eficiência térmica. A reserva refrigerada com portas proporciona espaço adicional de armazenamento, enquanto o sistema de descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção manual. A condensação ventilada e o controlo eletrónico de temperatura garantem um desempenho frigorífico consistente e fiável, essencial para preservar a qualidade dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés e estabelecimentos de restauração rápida que procuram uma solução de exposição refrigerada de alta qualidade. A versatilidade desta vitrine permite integrar-se em diversos ambientes comerciais, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço. A opção de personalização da decoração e a possibilidade de incluir prateleiras de vidro intermédias iluminadas, tampo em aço e portas de correr traseiras, tornam-na uma escolha flexível e adaptável a diferentes estilos e requisitos de serviço.

Esta solução é perfeita para exibir bolos, sandes, bebidas e outros produtos frescos, mantendo-os numa temperatura ideal de conservação e aumentando a sua atratividade para os consumidores. A robustez do chassis em aço epóxi garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva, enquanto a certificação de classe climática 4 assegura um desempenho otimizado em condições ambientais exigentes. Invista numa vitrine que eleva a experiência de compra do seu cliente e otimiza a sua operação diária.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1055 x 940 x 1235 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Portas	1
Potência de Refrigeração	404 W
Consumo	522 W
Refrigerante	R-290
Visor Evaporador	Sim, com proteção em chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado (40kg/m ³ , baixo GWP, OPD zero)
Iluminação	LED padrão (bancada superior, prateleiras e frente externa)
Reserva Refrigerada	Sim, com portas (dim. óca 440x270)
Evaporador	Estático
Descongelação	Automática
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55% ^{Hr}) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)
Chassis	Aço epóxi
Evaporação	Automática

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperaturas que esta vitrine consegue manter?

Esta vitrine foi projetada para operar entre +2°C e +8°C, garantindo a conservação ideal de produtos de pastelaria, padaria e outros alimentos frescos. É perfeita para manter a qualidade e a segurança alimentar dos seus artigos expostos.

2. É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a decoração exterior é personalizável, permitindo-lhe escolher a cor e o estilo que melhor se adapta ao ambiente do seu estabelecimento. Esta opção ajuda a integrar a vitrine na estética geral do seu espaço comercial.

3. Quais são as vantagens do sistema de descongelação automática?

O sistema de descongelação automática elimina a acumulação de gelo no evaporador, otimizando o desempenho do equipamento e reduzindo a necessidade de manutenção manual. Isto garante um funcionamento mais eficiente e ininterrupto da vitrine.

4. Esta vitrine é energeticamente eficiente?

Sim, o isolamento em poliuretano injetado com baixo GWP e OPD zero, combinado com a iluminação LED e o tipo de refrigerante R-290, contribui para uma operação mais eficiente e amiga do ambiente. Esta otimização resulta em menores custos operacionais a longo prazo.

5. A vitrine possui espaço de arrumação adicional?

Sim, inclui uma reserva refrigerada com portas, ideal para armazenar stock adicional de produtos, otimizando o espaço no balcão de exposição. Esta característica aumenta a capacidade de serviço e a organização do seu estabelecimento.