

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Charcutaria 1055mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-9-10-RR	Modelo:	VED-9-10-RR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1055 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-9-10-RR
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de charcutaria com vidro reto de 1055mm. Ideal para exposição e conservação de produtos perecíveis, com refrigeração estática e descongelamento automático.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para a exposição e conservação de produtos de charcutaria, assegurando a máxima visibilidade e frescura. Com um design robusto e funcionalidades avançadas, é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação dos seus produtos, garantindo a sua integridade e atratividade para os clientes. A refrigeração estática e o descongelamento automático tornam a manutenção simples e eficiente.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias, supermercados e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma solução fiável para exibir carnes frias, enchidos e outros produtos perecíveis. A sua construção durável e o sistema de refrigeração eficaz são cruciais para manter a qualidade dos alimentos, cumprindo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar. Possui ainda uma reserva refrigerada para um armazenamento conveniente.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1055mm x 940mm x 1235mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas (Reserva)	1
Potência de Refrigeração	404 W
Consumo	522 W
Refrigerante	R-290
Refrigeração	Estática
Descongelação	Automática

Condensação	Ventilada
Controlo	Eletrónico de temperatura
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m ³ , baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão na bancada superior
Chassis	Aço epóxi

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos esta vitrine é mais adequada?

Esta vitrine refrigerada é expressamente concebida para a exposição e conservação de produtos de charcutaria, garantindo as condições ideais para a sua frescura e apresentação.

Posso personalizar a aparência da vitrine ou adicionar opcionais?

Sim, a decoração da vitrine é personalizável e existe a opção de adicionar uma prateleira de vidro intermédia iluminada, um tampo de aço e portas de correr traseiras, permitindo-lhe adaptar o equipamento às suas necessidades específicas.

Qual a faixa de temperatura de funcionamento desta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação segura de charcutaria e produtos similares, mantendo-os frescos por mais tempo.

Esta vitrine requer descongelação manual?

Não, o equipamento dispõe de um sistema de descongelação automática, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e assegura um funcionamento contínuo e eficiente.

Qual a durabilidade e o tipo de isolamento utilizado neste modelo?

A sua construção inclui isolamento em poliuretano injetado de alta densidade (40kg/m³), com baixo GWP e efeito OPD zero, o que contribui para uma melhor eficiência energética e longevidade do equipamento.