

# 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 1305mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVED-9-13-RR	<b>Modelo:</b>	VED-9-13-RR
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1305 x 940 x 1235 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VED-9-13-RR
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada com vidro reto, ideal para charcutaria e produtos frescos.  
Dimensões 1305x940x1235 mm, +2°C/+8°C, R-290.

## Descricao Completa

### Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento comercial com esta vitrine expositora refrigerada concebida para exibir charcutaria e produtos frescos, garantindo a sua correta conservação. O seu design com vidro reto oferece uma excelente visibilidade dos produtos, enquanto as dimensões generosas e a reserva refrigerada com portas proporcionam espaço de armazenamento adicional. Ideal para talhos, charcutarias e outros negócios do setor alimentar.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é perfeita para uma variedade de estabelecimentos, incluindo talhos, charcutarias, supermercados e lojas de conveniência. A capacidade de exibir os produtos de forma atrativa e manter a temperatura ideal é crucial para a qualidade e apresentação dos artigos. A iluminação LED garante que os alimentos se destacam, e o chassis robusto oferece durabilidade para o uso diário em ambientes profissionais exigentes.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1305x940x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas na Reserva	2
Potência de Refrigeração	635 W
Consumo	1009 W
Refrigerante	R-290
Visor	Evaporador com proteção em chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão (bancada superior)

<b>Reserva</b>	Refrigerada com portas, oca 440x270 mm
<b>Evaporador</b>	Estático
<b>Descongelamento</b>	Automático
<b>Condensação</b>	Ventilada
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico
<b>Classe Climática</b>	4 (30°C 55%Hr) regime M1, norma UNE-EN ISO 23953-2
<b>Chassis</b>	Aço epóxi
<b>Evaporação</b>	Automática

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Para que tipo de produtos esta vitrine refrigerada é mais indicada?

Esta vitrine é ideal para a exposição e conservação de charcutaria, carnes frescas e outros produtos alimentares que requerem temperaturas entre +2°C e +8°C. A sua conceção é perfeita para talhos e lojas de produtos gourmet.

### 2. Qual é a principal vantagem do vidro reto nesta vitrine?

O vidro reto oferece uma visibilidade desobstruída dos produtos, permitindo aos clientes apreciar integralmente a qualidade dos artigos expostos. Favorece a higiene e facilita a limpeza diária, um aspeto essencial em qualquer negócio alimentar.

### 3. A vitrine possui espaço de armazenamento adicional?

Sim, esta vitrine inclui uma reserva refrigerada com duas portas na parte inferior. Este espaço é conveniente para guardar stock extra, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo que os produtos estão sempre à mão para reposição.

### 4. Como é a iluminação interior da vitrine?

A iluminação interior é feita por LED padrão, localizada na bancada superior. A tecnologia LED é mais eficiente energeticamente e, para além disso, realça as cores dos produtos, tornando-os mais apetecíveis aos olhos dos clientes.

### 5. Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento?

Este equipamento utiliza o refrigerante R-290, conhecido pelo seu baixo impacto ambiental (baixo GWP e efeito OPD zero). Este aspeto é importante para a sustentabilidade e para cumprir as normas ambientais em vigor.