Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora de Charcutaria – 152.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-9-15-RR	**Modelo:**	VED-9-15-RR
Marca:	CLIMA	**EAN:**	N/D
Peso:	40 kg	**Dimensões:**	1525 x 940 x 1235 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Modelo	VED-9-15-RR
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

> Vitrine expositora refrigerada de charcutaria com vidro reto. Dimensões de 1525x940x1235 mm e temperatura de +2ºC/+8ºC.

Descricao Completa

vitrine refrigerada charcutaria — Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Pensada para a montra de negócios do setor alimentar, como charcutarias e talhos, esta vitrine refrigerada é a aliada perfeita para apresentar os seus produtos frescos com a máxima visibilidade e segurança. O seu design robusto e a tecnologia de refrigeração de ponta asseguram a conservação ideal, destacando a qualidade dos seus artigos e incentivando a compra por impulso. A iluminação em LED realça as cores e texturas, tornando cada peça ainda mais apetitosa para os seus clientes.

Um equipamento expositor com isolamento eficiente e refrigeração estática que mantém uma temperatura constante e homogénea, protegendo a frescura dos alimentos. O controlo eletrónico de temperatura oferece precisão na gestão da conservação, contribuindo para a redução do desperdício e para a otimização dos custos operacionais do seu espaço.

Aplicações Profissionais

Esta solução de frio comercial é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de exibir produtos perecíveis em condições ótimas. Desde talhos e charcutarias a supermercados e delicatessens, a vitrine adapta-se a qualquer ambiente onde a apresentação é tão crucial quanto a conservação. A sua versatilidade permite que seja utilizada para charcutaria, queijos ou outros produtos refrigerados, garantindo sempre uma exposição apelativa e profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1525x940x1235 mm
Temperatura	+2ºC/+8ºC
Portas de reserva	2
Potência de refrigeração	817 W
Consumo	1079 W
Refrigerante	R-290

Tipo de vidro	Reto
Regime	M1
Classe climática	4 (30ºC 55%Hr)

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura ideal de funcionamento desta vitrine?
A temperatura de funcionamento ótima situa-se entre +2ºC e +8ºC, perfeita para a conservação de charcutaria, queijos e outros produtos frescos, garantindo a sua integridade e segurança alimentar.

É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?
Sim, a decoração exterior da vitrine é personalizável, o que permite adaptá-la ao estilo e imagem do seu estabelecimento, criando um espaço coeso e apelativo para os seus clientes.

Esta vitrine é adequada para a exposição de pastelaria?
Não, este modelo de vitrine foi especificamente concebido para charcutaria e produtos frescos, não sendo recomendado para pastelaria, que requer condições de refrigeração e humidade diferentes.

Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?
A vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática, que assegura uma distribuição uniforme do frio, ideal para manter a qualidade dos produtos expostos sem os ressecar.

A vitrine dispõe de alguma funcionalidade para facilitar a manutenção?
Sim, este expositor conta com descongelação automática e evaporação automática, simplificando significativamente a manutenção e contribuindo para a longevidade do equipamento, além de um chassi em aço epóxi para resistência e durabilidade.