

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Vidro Reto 2995x940x1235 mm para Charcutaria

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-9-30-RR	Modelo:	VED-9-30-RR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VED-9-30-RR

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada com vidro reto para charcutaria. Dimensões de 2995x940x1235 mm, refrigeração de +2°C a +8°C e 4 portas de reserva. Ideal para hotelaria e restauração com alta eficiência.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Charcutaria — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a estética profissional da nossa vitrine refrigerada (ou expositor, como também é conhecida) com vidro reto, concebida especificamente para a exibição de charcutaria. Este equipamento de alta performance garante a conservação ideal dos seus produtos, mantendo-os frescos e apelativos para o cliente. A iluminação LED standard na bancada superior realça a qualidade e a apresentação dos seus artigos, impulsionando as vendas no seu estabelecimento.

Equipada com isolamento em poliuretano injetado de alta densidade (40kg/m³), a vitrine apresenta um baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) e um efeito OPD zero, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade ambiental. A tecnologia de refrigeração estática e o controlo eletrónico de temperatura asseguram um desempenho consistente, adaptando-se às exigências de qualquer negócio HORECA.

A pensar na praticidade do dia a dia, esta vitrine inclui uma reserva refrigerada com portas acessíveis, ideal para armazenamento de stock. O chassi em aço epóxi garante durabilidade e resistência, enquanto a possibilidade de personalização da decoração permite a integração perfeita no design do seu espaço.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é a solução ideal para talhos, charcutarias, supermercados, mercearias gourmet e outros estabelecimentos do setor alimentar que necessitem de exibir carnes frias, enchidos e produtos de charcutaria. A sua robustez e capacidade de manutenção da temperatura entre +2°C e +8°C, em classe climática 4 (30°C 55%_{Hr}, regime M1), tornam-na perfeita para ambientes de trabalho intensivos, assegurando a segurança alimentar e a qualidade dos produtos expostos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	2995 x 940 x 1235 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Portas de Reserva	4
Potência de Refrigeração	1315 W
Consumo	1416 W
Refrigerante	R-290
Tipo de Vidro	Reto
Evaporador	Estático
Descongelação	Automática
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55% <i>Hr</i> , regime M1, norma UNE-EN ISO 23953-2)
Reserva Refrigerada	Sim, com portas (oca 440x270)
Material do Chassi	Aço epóxi
Iluminação	LED na bancada superior
Opções (mediante pedido)	Prateleira de vidro intermediário iluminada, tampo de aço, portas de correr traseiras
Adequação	Não adequado para pastelaria

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática com evaporador, ideal para manter a humidade e a frescura dos produtos de charcutaria.

É possível personalizar a vitrine para o meu estabelecimento?

Sim, é possível escolher a cor da vitrine aquando do pedido, bem como adicionar prateleiras de vidro intermediário iluminadas, tampo de aço e portas de correr traseiras mediante solicitação.

Esta vitrine é adequada para pastelaria?

Não, esta vitrine refrigerada foi concebida especificamente para charcutaria e não é recomendada para produtos de pastelaria.