

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

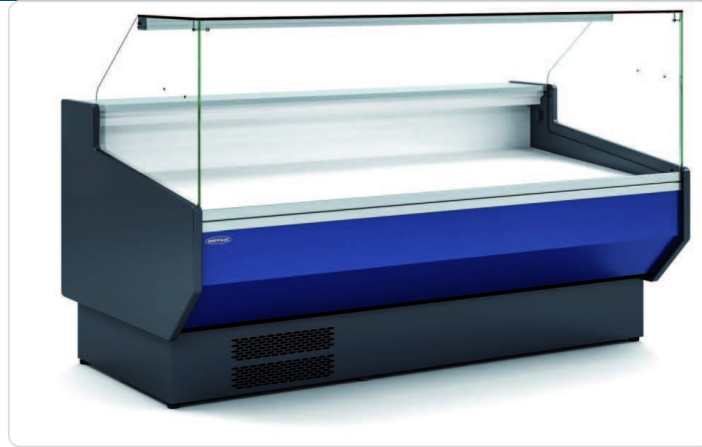


Vitrine Refrigerada para Charcutaria Vidro Reto 1525mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------------|-------------------|-----------------------|
| SKU: | CHVED-10-15-RR-TF | Modelo: | VED-10-15-RR-TF |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 40 kg | Dimensões: | 1525 x 1100 x 1235 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------------|
| Modelo | VED-10-15-RR-TF |
| Marca | CLIMA |

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro reto, ideal para charcutarias. Visibilidade superior e controlo de temperatura +2°C/+8°C, 1525mm de comprimento. Inclui reserva.

Descricao Completa

vitrine refrigerada charcutaria — Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada profissional foi concebida para exibir produtos de charcutaria com elegância e eficiência. Com o seu vidro reto, proporciona uma visibilidade clara dos artigos, incentivando a compra por impulso. A reserva refrigerada integrada oferece espaço adicional para armazenamento, mantendo os produtos acessíveis e em perfeitas condições de conservação. Ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e atrativo.

O controlo eletrónico da temperatura garante que os seus produtos se mantêm na faixa ideal para a sua frescura. A iluminação LED na bancada superior realça a aspeto dos alimentos, tornando-os ainda mais apelativos para os clientes. Desfrute da flexibilidade na personalização, com opções de decoração à sua escolha, para que a vitrine se integre perfeitamente no ambiente do seu espaço comercial.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, charcutarias, supermercados e outros estabelecimentos de venda a retalho que necessitem de expor e conservar em segurança produtos perecíveis. Esta vitrine é um investimento valioso para o seu negócio, ajudando a preservar a qualidade e o sabor dos seus produtos, e a otimizar as vendas. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Graças ao seu design moderno e funcional, este balcão de exposição refrigerado adapta-se a diferentes layouts de loja, proporcionando uma solução de refrigeração eficaz para uma variedade de alimentos. É a escolha ideal para chefes e gestores de loja que procuram uma solução de apresentação de alta qualidade e durabilidade para os seus produtos frescos.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|-----------------------|
| Dimensões (L x P x A) | 1525 x 1100 x 1235 mm |
| Temperatura | +2°C/+8°C |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------------|---|
| Portas da Reserva | 2 |
| Potência de Refrigeração | 817 W |
| Consumo | 1079 W |
| Refrigerante | R-290 |
| Isolamento | Poliuretano injetado (40kg/m ³ , baixo GWP, efeito OPD zero) |
| Iluminação | LED padrão na bancada superior |
| Evaporador | Estático |
| Descongelamento | Automático |
| Condensação | Ventilada |
| Controlo | Eletrónico de temperatura |
| Classe Climática | 4 (30°C 55% ^{Hr}) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2) |
| Chassi | Aço epóxi |
| Evaporação da Água de Descongelação | Automática (padrão) |

Perguntas Frequentes

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

Esta vitrine é ideal para a exposição e conservação de produtos de charcutaria, como enchidos, queijos e carnes frias, mantendo-os sempre frescos e visivelmente apelativos para a sua clientela.

2. A vitrine possui espaço de armazenamento adicional?

Sim, a vitrine inclui uma reserva refrigerada com duas portas, permitindo-lhe armazenar stock adicional de forma organizada e próxima do ponto de venda.

3. É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a vitrine tem a opção de escolha de decoração, permitindo-lhe adaptar facilmente o seu aspeto ao estilo e à identidade visual do seu estabelecimento.

4. Qual a temperatura de operação e que tipo de refrigerante utiliza?

A vitrine opera numa faixa de temperatura de +2°C/+8°C e utiliza o refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.

5. Esta vitrine é adequada para pastelaria?

Não, a vitrine foi especificamente concebida para produtos de charcutaria e não é recomendada para pastelaria, assegurando a otimização das condições para o tipo de alimento a que se destina.