

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



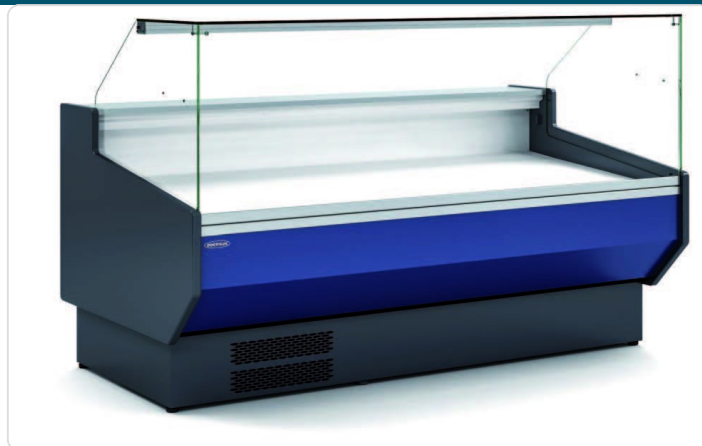
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Vidro Reto 2025mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVED-10-20-RR-TF	<b>Modelo:</b>	VED-10-20-RR-TF
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2025 x 1100 x 1235 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VED-10-20-RR-TF
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com vidro reto de 2025 mm, ideal para charcutaria. Mantém produtos frescos entre +2°C e +8°C.

## Descricao Completa

### Vitrine refrigerada charcutaria — Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Concebida para a exibição apelativa de produtos, esta vitrine refrigerada combina funcionalidade superior com um design elegante. A sua estrutura robusta e o isolamento de alto desempenho garantem a conservação ideal de alimentos, enquanto a iluminação LED realça a frescura dos artigos expostos. É uma solução versátil para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação e a qualidade dos seus produtos refrigerados.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de refrigeração é ideal para charcutarias, talhos e outros espaços comerciais que necessitem de expor carnes, queijos e produtos de charcutaria a uma temperatura controlada. A sua profundidade de 1100 mm oferece um espaço generoso para uma apresentação diversificada, tornando-a perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que privilegiam a qualidade e a visibilidade dos seus produtos frescos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2025x1100x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas de Reserva	3
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1103 W
Refrigerante	R-290
Visor Evaporador	Sim, com proteção em chapa de acabamento epóxi

Característica	Detalhe
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m <sup>3</sup> , baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão na bancada superior
Reserva Refrigerada	Portas com abertura 440x270 mm
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1, de acordo com a norma UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço epóxi
Evaporação Líquidos	Automática de série
Personalização	Decoração à escolha
Opções Disponíveis	Prateleira de vidro intermédia iluminada, tampo de aço e portas de correr traseiras
Adequação	Não adequada para pastelaria

## Perguntas Frequentes

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

É ideal para a exposição e conservação de produtos de charcutaria e talho, como carnes frias, queijos e enchidos, mantendo-os frescos e visíveis para os clientes.

### Qual a faixa de temperatura que esta vitrine consegue manter?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, perfeita para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos sensíveis à temperatura.

### É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, o equipamento oferece a opção de personalização da decoração, permitindo que a vitrine se integre harmoniosamente no design do seu espaço comercial.

**Este modelo inclui sistemas de descongelamento automático?**

Sim, o descongelamento é automático e a evaporação da água de condensação também é automática, facilitando a manutenção e garantindo o seu funcionamento contínuo.

**Quais são as opções adicionais para melhorar a funcionalidade da vitrine?**

Pode optar por adicionar uma prateleira intermédia de vidro com iluminação, um tampo de aço ou portas de correr traseiras para acesso facilitado e otimizado.