

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



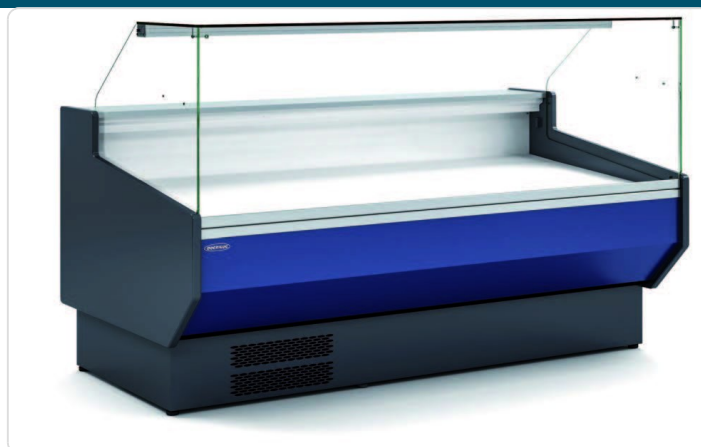
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Vidro Reto 2025mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-10-20-RR-TF
Marca	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 ³ , 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.