

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



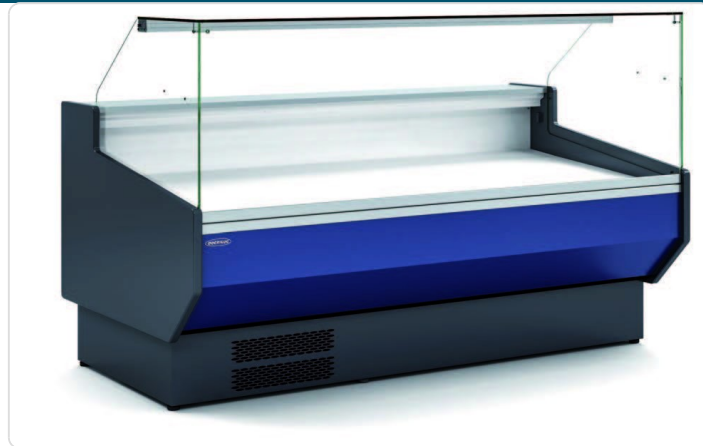
Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Vidro Reto para Charcutaria 2525x1100 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHVED-10-25-RR-TF	<b>Modelo:</b>	VED-10-25-RR-TF
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2525 x 1100 x 1235 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VED-10-25-RR-TF
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de charcutaria com vidro reto e sistema de refrigeração eficiente (R-290). Dimensões 2525x1100x1235 mm.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para o setor de charcutaria, esta unidade de exposição refrigerada garante a conservação ideal dos seus produtos. Apresenta um vidro reto que confere uma estética moderna e permite uma visibilidade excepcional do conteúdo exposto, cativando a atenção dos seus clientes. A robusta construção e a tecnologia de refrigeração avançada asseguram um desempenho consistente.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é a escolha perfeita para talhos, charcutarias e supermercados, onde a apresentação e a preservação de carnes e enchidos são cruciais. A sua versatilidade também a torna adequada para outros estabelecimentos de restauração profissional que necessitem de expor produtos frescos com controlo rigoroso de temperatura, excluindo pastelaria.

### Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	2525x1100x1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas na Reserva	4 (oca 440x270 mm)
Potência de Refrigeração	1096 W
Consumo	1365 W
Refrigerante	R-290
Tipo de Visor	Evaporador com proteção em chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m3, baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão, bancada superior

<b>Evaporador</b>	Estático
<b>Descongelamento</b>	Automático
<b>Condensação</b>	Ventilada
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico
<b>Classe Climática</b>	4 (30°C 55%Hr) regime M1, conforme UNE-EN ISO 23953-2
<b>Chassis</b>	Aço epóxi
<b>Evaporação de Água Condensada</b>	Automática (padrão)

## Perguntas Frequentes

---

**P: Esta vitrine é adequada para pastelaria?**

R: Não, este modelo de vitrine refrigerada não é adequado para produtos de pastelaria. Foi especificamente concebida para a exposição e conservação de charcutaria.

**P: Quais as opções de personalização disponíveis para a vitrine?**

R: Para além da escolha da cor da decoração, este equipamento permite adicionar opcionalmente uma prateleira de vidro intermédia iluminada, um tampo de aço e portas de correr traseiras.

**P: Qual o tipo de refrigeração utilizada nesta vitrine?**

R: Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração com evaporador estático e condensação ventilada, garantindo uma distribuição de frio eficaz e uniforme para os produtos de charcutaria.

**P: A vitrine dispõe de alguma reserva para armazenamento adicional?**

R: Sim, a vitrine inclui uma reserva refrigerada na parte inferior, equipada com quatro portas, que oferece espaço para armazenamento adicional de produtos, com dimensões de 440x270 mm por porta.

**P: Como é feito o controlo da temperatura e o descongelamento?**

R: O controlo de temperatura é realizado por um sistema eletrónico preciso, enquanto o descongelamento é totalmente automático, facilitando a manutenção e garantindo a higiene do equipamento.