

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



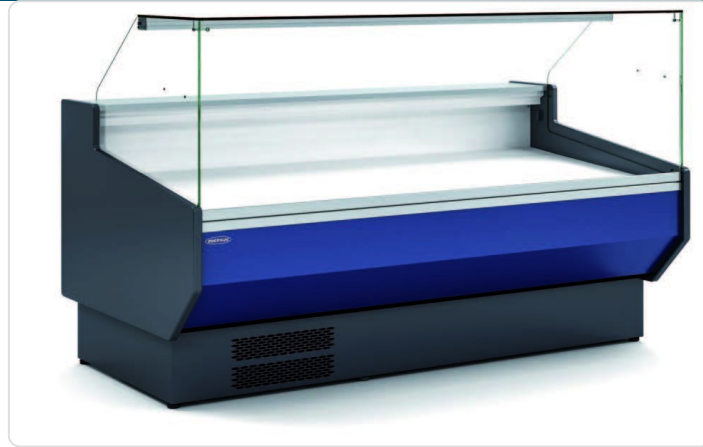
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora de Charcutaria – 2995 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-10-30-RR-TF	Modelo:	VED-10-30-RR-TF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2995 x 1100 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-10-30-RR-TF
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de charcutaria com vidro reto e 299,5 cm, ideal para exposição de produtos frescos em estabelecimentos comerciais.

Descricao Completa

vitrine refrigerada charcutaria — Vitrine de Charcutaria – Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação de produtos de charcutaria, esta unidade de refrigeração oferece uma solução robusta e esteticamente agradável para qualquer estabelecimento comercial. O seu design com vidro reto proporciona uma visibilidade clara dos produtos, promovendo uma apresentação apelativa e profissional. Equipada com tecnologia de refrigeração avançada, garante a frescura ideal dos seus artigos, minimizando o desperdício.

Aplicações Profissionais

Esta unidade expositora é perfeita para talhos, charcutarias, supermercados e outros negócios de retalho alimentar que necessitem de exibir produtos refrigerados de forma eficaz. A sua estrutura durável e o sistema de refrigeração fiável tornam-na uma escolha ideal para manter a qualidade e a segurança alimentar. Além disso, a sua estética permite uma integração harmoniosa em diversos ambientes de venda ao público.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (L x P x A)	2995 x 1100 x 1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Reserva refrigerada	Com 4 portas, dimensões 440x270 mm
Potência de refrigeração	1315 W
Consumo	1416 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m ³ , baixo GWP e efeito OPD zero

Característica	Especificação
Termostato	Controlo eletrónico da temperatura
Descongelação	Automática
Condensação	Ventilada
Chassi	Aço epóxi
Iluminação	LED padrão (bancada superior)
Classe Climática	4 (30°C 55%Hr) regime M1, norma UNE-EN ISO 23953-2

Perguntas Frequentes

Para que tipos de estabelecimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine refrigerada é ideal para talhos, charcutarias, supermercados e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de uma solução de exposição refrigerada de grande capacidade.

Qual a gama de temperatura de operação desta vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, perfeita para a conservação de carnes frias, queijos e outros produtos que exigem refrigeração controlada.

É possível personalizar o acabamento ou a cor da vitrine?

Sim, esta vitrine permite a escolha da decoração e cor, possibilitando a sua adaptação à estética do seu negócio, garantindo uma integração perfeita no espaço.

Este equipamento é adequado para pastelaria?

Não, esta vitrine foi especificamente concebida para produtos de charcutaria e não é adequada para artigos de pastelaria, que requerem condições de humidade e temperatura diferentes.

Como contribui para a sustentabilidade ambiental?

Graças ao seu isolamento em poliuretano de alta densidade com baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) e efeito OPD zero (Potencial de Destruição da Camada de Ozono), esta vitrine minimiza o impacto ambiental.