

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 de Charcutaria Refrigerada, Vidro Curvo, 1305mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-10-13-C-TF	Modelo:	VED-10-13-C-TF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1305 x 1100 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-10-13-C-TF
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine de charcutaria refrigerada com vidro curvo, ideal para expor produtos frescos. Dimensões 1305x1100x1235mm com temperatura de +2°C/+8°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Desenhada para a exposição otimizada de charcutaria, esta vitrine profissional combina funcionalidade e estética para realçar os seus produtos. A sua refrigeração estática garante a conservação ideal, mantendo a frescura e qualidade dos alimentos apresentados. O vidro curvo proporciona uma visibilidade excelente, convidando os clientes a apreciar a sua seleção. Este equipamento é uma solução robusta e fiável para estabelecimentos que procuram elevar a sua secção de frescos.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, charcutarias e mercados, esta vitrine charcuteira é ideal para exibir carnes frias, enchidos e outros produtos delicatessen. A sua construção permite uma integração fácil em qualquer ambiente de venda a retalho que exija alta performance e um design apelativo. A reserva refrigerada com portas oferece espaço adicional para armazenamento, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a reposição rápida dos artigos em exposição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1305 x 1100 x 1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas da Reserva	2
Potência de Refrigeração	635 W
Consumo	1009 W
Refrigerante	R-290

Característica	Detalhe
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m ³ , baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão, bancada superior
Evaporador	Estático
Descongelação	Automática
Condensação	Ventilada
Controle de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55% <i>Hr</i>) regime M1, conforme UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço epóxi

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento recomendada para esta vitrine?

A vitrine de exposição opera numa gama de temperaturas de +2°C a +8°C, que é ideal para a conservação de produtos de charcutaria, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

Este equipamento é adequado para pastelaria?

Não, esta montra refrigerada foi concebida especificamente para charcutaria e produtos similares. Para pastelaria, que requer condições de humidade e temperatura diferentes, recomendamos equipamentos especializados.

Preciso de alguma manutenção especial?

O equipamento está dotado de descongelação automática e evaporação automática, o que minimiza a necessidade de intervenção diária. Contudo, a limpeza regular das superfícies e a verificação do sistema de refrigeração são aconselhadas para prolongar a vida útil.

Consigo personalizar a aparência da vitrine refrigerada?

Sim, esta vitrine oferece a opção de escolher a cor exterior, permitindo que a adapte harmoniosamente à estética do seu estabelecimento. Além disso, pode optar por uma prateleira de vidro intermédia iluminada e portas de correr traseiras.

Quais são os benefícios do refrigerante R-290 utilizado nesta vitrine?

O refrigerante R-290 oferece um baixo Potencial de Aquecimento Global (GWP) e um efeito de Depleção da Camada de Ozono (OPD) nulo. Isto contribui para a sustentabilidade ambiental do seu negócio, minimizando o impacto ecológico.