

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



Vitrine Refrigerada Expositora 1525mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVED-10-15-C-TF	Modelo:	VED-10-15-C-TF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1525 x 1100 x 1235 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	VED-10-15-C-TF
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada com vidro curvo, ideal para charcutaria. Preserva e exhibe produtos com elegância, integrando-se em qualquer espaço comercial.

Descricao Completa

Vitrine de Charcutaria — Principais Vantagens

Esta unidade de refrigeração foi pensada para apresentar os seus produtos frescos de charcutaria, elevando a atratividade do seu estabelecimento. Com o seu vidro curvo, não só garante uma visão desimpedida dos produtos, como também integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente comercial, desde talhos a supermercados gourmet. A sua conceção robusta e eficiente assegura a manutenção de uma temperatura ideal, fundamental para a conservação e segurança alimentar dos artigos expostos. É uma solução versátil que combina funcionalidade com um design elegante.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, charcutarias, supermercados, mercearias e outros estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria que necessitem de expor produtos refrigerados de forma apelativa e higiénica. A visibilidade otimizada pelo vidro curvo incentiva a compra por impulso, enquanto a reserva refrigerada prática com portas facilita o acesso e a reposição de stock, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. Este equipamento é indispensável para quem busca uma apresentação impecável e uma conservação eficaz dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1525 x 1100 x 1235 mm
Tipo de Vidro	Curvo
Visor	Evaporador e proteção em chapa de acabamento epóxi
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m ³ , baixo GWP e efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão na bancada superior
Reserva Refrigerada	Com portas, orifício 440x270 mm

Característica	Detalhe
Evaporador	Estático
Descongelação	Automática
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	Automática (padrão)
Temperatura	+2°C/+8°C
Número de Portas	2 (na reserva)
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1079 W
Refrigerante	R-290

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine?

Esta vitrine foi especificamente desenhada para exposição e conservação de produtos de charcutaria, garantindo a sua frescura e apelatividade visual. Não é recomendada para pastelaria devido às suas características de refrigeração.

Quais as opções de personalização estética?

O acabamento desta vitrine é personalizável, permitindo a escolha da cor de forma a harmonizar com a decoração do seu espaço comercial. Contacte-nos para mais detalhes sobre as opções disponíveis.

A vitrine inclui alguma prateleira interior?

Sim, esta vitrine oferece a opção de incluir uma prateleira intermédia de vidro iluminada. Esta adição melhora a apresentação e visibilidade dos seus produtos, otimizando o espaço expositivo.

Como é garantida a conservação dos alimentos?

A conservação é assegurada pelo sistema de refrigeração estático com descongelamento

automático e controlo eletrónico de temperatura. Isto mantém uma faixa de temperatura constante entre +2°C e +8°C, crucial para a segurança alimentar.

Esta vitrine é de fácil manutenção?

Sim, o design com visor evaporador e proteção em chapa de epóxi, juntamente com o chassi em aço epóxi e o sistema de evaporação automática, facilita bastante a limpeza e a manutenção diária do equipamento, prolongando a sua vida útil.