

# 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



## Vitrine Refrigerada Expositora de Charcutaria c/ Vidro Curvo 2025mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	VED-10-20-C-TF
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de charcutaria com vidro curvo de 2025mm, ideal para manter alimentos frescos e visíveis. Temperatura +2°C/+8°C, refrigerante R-290, 3 portas.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada foi concebida para a exposição e conservação otimizada de produtos de charcutaria e outros alimentos frescos. O seu design com vidro curvo realça a visibilidade dos artigos expostos, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas. A estrutura robusta e o isolamento eficiente minimizam o consumo de energia enquanto mantêm temperaturas ideais, garantindo a frescura e qualidade dos seus produtos. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e esteticamente apelativo.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de negócios do setor alimentar, incluindo talhos, charcutarias, supermercados, mercearias gourmet e outros pontos de venda de produtos frescos. A sua capacidade de manter um ambiente controlado e a facilidade de acesso à reserva refrigerada tornam-no indispensável para a gestão eficiente do stock. Garante uma apresentação impecável dos alimentos, essencial para criar uma experiência de compra agradável e profissional para os seus clientes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Vidro	Curvo
Profundidade	1100 mm
Dimensões (LxPxA)	2025 x 1100 x 1235 mm
Temperatura	+2°C/+8°C
Portas na Reserva	3

Característica	Detalhe
Potência de Refrigeração	817 W
Consumo	1103 W
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40kg/m <sup>3</sup> , baixo GWP, efeito OPD zero
Iluminação	LED padrão (bancada superior)
Evaporador	Estático
Descongelamento	Automático
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Classe Climática	4 (30°C 55% <i>Hr</i> ) regime M1 (UNE-EN ISO 23953-2)
Chassi	Aço epóxi
Evaporação	Automática
Decoração	Personalizável
Prateleira Intermédia	Opcional (vidro iluminado)
Tampo Superior	Opcional (aço)
Portas Traseiras	Opcional (correr)

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a temperatura de funcionamento recomendada para esta vitrine?

A temperatura de funcionamento ideal desta vitrine encontra-se entre +2°C e +8°C, perfeita para a conservação de charcutarias e outros produtos refrigerados, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

### 2. É possível personalizar o acabamento exterior da vitrine?

Sim, a vitrine oferece a opção de escolha da cor para a decoração exterior, permitindo que se integre harmoniosamente no design do seu estabelecimento comercial e reforce a sua imagem de marca.

### **3. Esta vitrine é adequada para a exposição de produtos de pastelaria?**

Não, este modelo de vitrine não é adequado para produtos de pastelaria. Foi especificamente concebida para a conservação e exposição de artigos de charcutaria, carnes frias e produtos similares que exigem um regime de temperatura e humidade distintos.

### **4. Qual o tipo de refrigeração utilizado neste equipamento?**

O sistema de refrigeração é estático com descongelamento automático e condensação ventilada, promovendo uma manutenção eficaz da temperatura sem grande intervenção manual e garantindo a longevidade do equipamento.

### **5. A vitrine inclui reserva refrigerada para armazenamento adicional?**

Sim, esta vitrine dispõe de uma reserva refrigerada com três portas, oferecendo espaço adicional para armazenamento de stock, o que otimiza a gestão de produtos e a eficiência operacional do seu negócio.