

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Expositora Refrigerada 1330mm KAMI 1250

Informações do Produto

SKU:	TF59321	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Descrição Resumida

Vitrine expositora refrigerada KAMI 1250 para conservação ideal de alimentos a 0-2°C. Design de 1330mm para excelente visibilidade e eficiência.

Descrição Completa

A Vitrine Expositora Refrigerada KAMI 1250 oferece uma solução premium para a exibição e conservação de produtos frescos em estabelecimentos profissionais. Com um sistema de refrigeração ventilada, garante uma distribuição uniforme da temperatura entre 0 e +2 °C, mantendo a qualidade e o aspeto dos seus alimentos por mais tempo. Este display é um equipamento essencial para qualquer negócio que priorize a visibilidade e a segurança alimentar, otimizando a apresentação dos seus artigos.

Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	250 / l
Gama de temperaturas	0 a +2 °C

Classe climática	3
Dimensão externa (LxPxA)	1330 x 1069 x 1175 mm
Peso bruto / líquido	227 / 125 kg
Tipo de arrefecimento	Ventilado
Refrigerante	R404a
Consumo de energia	7 kWh/24h
Consumo anual de energia	2555 kWh/ano
Potência de entrada	445 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	51 dB(A)
Exposição total	0.91 m ²
Tipo de controlador	Eletrónico
Ambiente máximo	+25°C, 60% RH

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeitamente adequada para uma variedade de ambientes na restauração e hotelaria. Em restaurantes, permite a apresentação apetitosa de sobremesas, saladas ou pratos frios do dia. Para cafetarias e snack-bares, é ideal para expor sanduíches, bolos frescos, bebidas e outros itens de take-away, incentivando a compra por impulso. A sua capacidade de 250 litros e design robusto suportam o uso contínuo, mesmo em períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A KAMI 1250 distingue-se pela sua performance de refrigeração ventilada, que otimiza a conservação e evita flutuações de temperatura que podem comprometer a frescura dos produtos. O controlador eletrónico assegura um controlo preciso, crucial para cumprir as normas de segurança alimentar. Com dimensões externas de 1330x1069x1175 mm e uma exposição total de 0.91 m², este

equipamento proporciona uma montra generosa para os seus artigos, ao mesmo tempo que apresenta uma construção duradoura, evidenciada pelo seu peso líquido de 125 kg.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura ideal para a conservação de alimentos nesta vitrine??

Esta vitrine foi concebida para operar numa gama de temperaturas de 0 a +2 °C. Esta faixa é ideal para manter a frescura de uma vasta gama de produtos refrigerados, como sobremesas, saladas e bebidas.

Como posso garantir a máxima eficiência energética e higiene do equipamento??

Para otimizar o consumo de 7 kWh/24h e a higiene, limpe regularmente as superfícies internas e externas com produtos adequados para inox e vidro. Verifique também o estado das borrachas da porta para garantir uma vedação perfeita e o sistema de refrigeração ventilado para fluxo de ar desimpedido.

Qual a capacidade útil de exposição deste modelo??

Esta vitrine oferece um volume bruto/líquido de 250 litros e uma área de exposição total de 0.91 m². Isto permite uma apresentação eficaz de uma quantidade considerável de produtos, ideal para espaços de venda com grande rotação.

Que tipo de sistema de arrefecimento está integrado no equipamento??

O equipamento utiliza um sistema de arrefecimento ventilado. Este método garante uma circulação de ar forçada e homogénea por todo o interior da vitrine, resultando numa temperatura mais estável e consistente para os produtos expostos.

Quais as dimensões exatas da vitrine para planeamento da instalação??

As dimensões externas da vitrine KAMI 1250 são 1330 mm de largura, 1069 mm de profundidade e 1175 mm de altura. Estas medidas precisas são cruciais para um planeamento eficaz do espaço no seu estabelecimento.