

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada para Peixe com Fabricador de Gelo 142x76x125cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2090.070	Modelo:	UD2090.070
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	146 kg	Dimensões:	1420 x 760 x 1250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2090.070
Marca	UDEX
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para peixe Buffet com fabricante de gelo granular (6 cm em 6h) e stop automático. 142x76x125 cm.

Descricao Completa

Vitrine de Peixe — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora de peixe é uma solução robusta e elegante, concebida para atender às exigências dos estabelecimentos de hotelaria e restauração. A sua estrutura em madeira confere um toque de sofisticação, integrando-se perfeitamente em ambientes de buffet ou áreas de self-service de excelência. Apresente os seus produtos marinhos com a frescura e o requinte que o seu negócio exige.

Equipada com um inovador fabricante de gelo em escamas granular, a montra assegura uma conservação ótima do peixe fresco, mantendo-o sempre à temperatura ideal. Este sistema automático produz até 6 cm de gelo em apenas 6 horas, garantindo a constante frescura e uma apresentação apelativa dos seus produtos. O sistema de refrigeração e descongelação eficiente permite um controlo preciso da temperatura, contribuindo para a segurança alimentar e a redução do desperdício de forma significativa.

Aplicações Profissionais

Este expositor é ideal para restaurantes de marisco, hotéis com buffets de pequeno-almoço ou jantares, peixarias gourmet e grandes cozinhas industriais que procuram apresentar peixe fresco de forma extremamente higiénica e visualmente apelativa. A capacidade de gerar gelo granular automaticamente torna este equipamento indispensável para manter a qualidade dos produtos marinhos durante todo o período de exposição, sem a necessidade de reabastecimento manual constante.

Imagine a versatilidade desta unidade em buffets de marisco em unidades hoteleiras de luxo, servindo como peça central em jantares temáticos. É perfeita para showcooking e restaurantes de especialidade, onde o acabamento em madeira combina esteticamente com a sala de jantar enquanto a refrigeração estática previne o ressecamento. Em áreas de mercado gourmet e delicatessen, este aparelho oferece um posto de venda assistida onde a reposição automática de gelo diminui a carga de trabalho operacional da sua equipa, permitindo-lhes focar-se no cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1420x760x1250 mm
Temperatura	Normal (N)
Gás Refrigerante	R404A
Descongelação	Manual/Automática (M/A M)
Sistema de Refrigeração	Estático/Ventilado (S/V S)
Peso Líquido	146 kg
Peso Bruto	162 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de produção de gelo do fabricante integrado?

O fabricante de gelo em escamas granular consegue produzir até 6 cm de gelo em aproximadamente 6 horas, garantindo um fornecimento constante para a conservação ideal do peixe. Este sistema assegura que os seus produtos se mantenham sempre em condições ótimas de frescura e apresentação.

Esta showcase possui um sistema de descongelação automática?

Sim, a vitrine integra um sistema de descongelação manual e automática (M/A M), que otimiza a manutenção e a higiene do equipamento. Esta dupla funcionalidade proporciona flexibilidade e eficiência, facilitando a gestão diária do equipamento.

Para que tipo de estabelecimentos esta montra é mais indicada?

É ideal para buffets de hotéis, restaurantes de alta cozinha, peixarias gourmet e qualquer negócio do setor alimentar que necessite expor peixe fresco com a máxima qualidade e higiene. A sua conceção versátil adapta-se a diversos ambientes profissionais, valorizando a apresentação dos produtos.

Quais são as dimensões deste display de peixe e o espaço necessário para a sua instalação?

A vitrine possui dimensões de 1420x760x1250 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a circulação de ar adequada em torno do equipamento e acesso para operações de manutenção, sendo recomendável consultar o manual para detalhes de distância mínima.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza desta vitrine para garantir a sua durabilidade?

A manutenção regular envolve a limpeza diária das superfícies internas e externas com produtos não abrasivos, a verificação do sistema de drenagem e a limpeza periódica do condensador. O fabricante de gelo possui um sistema de paragem automática para facilitar a gestão, e o manual de instruções fornece um guia completo.