

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine de Maturação de Carne, 550L, No-Frost, 0/+20°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2093.706	Modelo:	UD2093.706
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	190 kg	Dimensões:	760 x 760 x 1990 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2093.706
FAQ	Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para esta vitrine de maturação de carne? A: Esta vitrine de maturação possui dimensões de 760x760x1990 mm. É crucial considerar este espaço ao planejar a sua instalação, garantindo que há área suficiente para abertura de portas e manutenção, além de respeitar a circulação no ambiente de trabalho., Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta vitrine? A: A vitrine requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 600 W. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para assegurar que a instalação elétrica do local suporta estes requisitos, garantindo a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da vitrine de maturação? A: A limpeza regular interna e externa com produtos adequados é fundamental. A estrutura interna em aço inoxidável AISI 304 facilita a higienização. O sistema de descongelação automática/manual e a tecnologia No-Frost minimizam a formação de gelo, simplificando a manutenção e garantindo a salubridade do equipamento., Q: Esta vitrine inclui alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos são fornecidos com garantia. Para detalhes específicos sobre a cobertura e como acionar a assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para esclarecer todas as suas dúvidas e ajudar no que for necessário., Q: Quais os acessórios incluídos com a vitrine de maturação? A: A vitrine inclui iluminação interna com luz LED específica para carne, duas prateleiras de 600x560 mm e um gancho em aço inox, otimizados para conservação e apresentação de carne. Estes acessórios são projetados para maximizar a eficiência e a capacidade de organização do seu espaço de maturação., Q: É possível ajustar os níveis de humidade e temperatura nesta vitrine? A: Sim, a vitrine oferece um controlo preciso da temperatura (0/+20 °C) e da humidade relativa, permitindo a sua regulação entre 30% e 80%. Este controlo facilita a criação do ambiente ideal para a maturação de diferentes tipos de carne, assegurando a qualidade do produto final. Possui também lâmpada UV antibacteriana.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	vitrine de maturação de carne, vitrine maturadora, maturação de carne
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12711
Alt Text Imagens	Vitrine Expos. Simples Udicar1 Maturação (6 Meses) Vitrine expositora refrigerada Udicar1 para maturação, com porta de vidro, prateleiras e iluminação LED para e-commerce. Vitrine expositora simples Udicar para maturação, vertical em aço inox com prateleiras de vidro e iluminação LED.
Outros Atributos	Marca: UDI

Título Original	Vitrine Expos. Simples Udicar1 Maturação (6 Meses)
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Maturação Carne
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS142.770.006,MS142.770.005,MS142.770.004
Uso Profissional - Dicas	Evite a abertura frequente da porta para manter a estabilidade da humidade relativa, fator crítico para evitar a proliferação de bolores indesejados., Certifique-se de que as peças de carne não tocam nas paredes internas de aço inox para permitir uma circulação de ar de 360 graus em torno do produto., Utilize a lâmpada UV integrada de forma sistemática para esterilizar o ambiente interno, especialmente após a introdução de novas peças de carne fresca., Monitorize a perda de peso das peças nas primeiras duas semanas para ajustar a velocidade do ventilador e otimizar o rendimento financeiro da maturação.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha e Diretores de F&B em hotelaria de luxo, Proprietários de Talhos Premium e Boutiques de Carne, Gestores de Restaurantes Independentes focados em carnes maturadas
Descrição Curta Original	Estrutura interna em aço inoxidável AISI 304; Iluminação interna com luz Led específica para carne; Equipada com duas prateleiras 600x 560 mm+ 1 gancho em aço inox; Controlo de velocidade; Válvula de expansão; Visualização e regulação da humidade, (HR 30 a 80%); Lâmpada UV anti-bacteriana ; Ideal para conservação e maturação da carne de 1 a 6 meses; O controlo da temperatura e humidade permite a constante maturação por um longo período.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 760x760x1990 mm Volume: 550 lt Temperatura 0/+20 °C Humidade Relativa 80% Gás refrigerante: R452 Descongelação A/M A Refrigeração NO-FROST Dimensão prateleira 600X560 mm Prateleiras-Ganchos 2 nr Peso Líquido: - Bruto: 190-205 Kg Potência: Elétrica 600 W Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19058897,EX19058900,EX19058899

Uso Profissional - Casos de Uso

Steakhouses e Restaurantes de Especialidade: Utilizada como peça central na sala de jantar para exposição e maturação de lombos e entrecôtes, permitindo que o chef controle o ciclo de 30 a 90 dias para servir cortes com maior concentração de umami. A iluminação LED específica realça o marmoreio da carne, servindo simultaneamente como ferramenta de marketing visual e garantia de qualidade técnica., Talhos Gourmet e Charcutarias de Autor: Implementação de um programa de maturação própria para diferenciar a oferta comercial, utilizando o gancho em inox para peças inteiras e as prateleiras reforçadas para cortes específicos. O controle de humidade entre 30% e 80% é crítico para evitar a perda excessiva de peso (quebra) e garantir a formação da crosta exterior correta., Unidades de Produção Hoteleira e Banquetes: Gestão de inventário de carnes de alta gama para eventos de luxo, assegurando que o produto atinge o ponto de maturação ideal exatamente na data do serviço. A tecnologia de circulação de ar forçada garante que, mesmo com a vitrine em carga máxima, a temperatura permaneça estável em todos os níveis, prevenindo pontos quentes.

Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine de maturação de 550L representa o padrão de excelência para a valorização de cortes premium, permitindo um controlo laboratorial sobre os processos enzimáticos que transformam a textura e o perfil de sabor da carne. Construída em aço inoxidável AISI 304 e equipada com tecnologia No-Frost e lâmpadas UV antibacterianas, garante uma operação contínua e segura, eliminando riscos microbiológicos enquanto maximiza a rentabilidade de cada peça através de uma maturação a seco (dry-aging) consistente e monitorizada.

Capacidade (L)

401–700 L

Instalação

De Chão

Refrigeração

No-Frost

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de maturação de carne profissional com 550L de capacidade, sistema No-Frost e controlo de temperatura de 0/+20 °C para otimizar cortes.

Descricao Completa

vitrine de maturação de carne — Vitrine Maturadora — Principais Vantagens

Concebida para profissionais exigentes, esta montra de maturação de carne proporciona as condições ótimas para aperfeiçoar a qualidade e o paladar da sua carne. Com uma constituição interna robusta em aço inoxidável AISI 304, garante longevidade e higiene, imprescindíveis em qualquer ambiente de cozinha profissional de alta exigência. A iluminação LED interior, especialmente desenvolvida para carne, realça a exibição dos seus produtos.

O comando exato da temperatura (0/+20 °C) e da humidade relativa (30 a 80%) permite uma maturação consistente e prolongada, entre 1 a 6 meses. O sistema de refrigeração NO-FROST elimina a necessidade de descongelação manual, assegurando um funcionamento contínuo e eficaz. Adicionalmente, a lâmpada UV antibacteriana mantém um ambiente esterilizado, protegendo cada peça de carne.

Equipada com duas prateleiras de 600x560 mm e um gancho em aço inox, esta vitrine expositora maximiza o espaço, oferecendo flexibilidade para suspender cortes de carne, otimizando o processo. A válvula de expansão e o controlo de velocidade do ventilador contribuem para uma gestão energética eficiente e um desempenho frigorífico superior, beneficiando a operação do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este expositor de maturação é a solução perfeita para talhos gourmet, restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo e qualquer estabelecimento que preze pela oferta de carne maturada de excelência. É ideal para aperfeiçoar cortes de carne premium, garantindo um sabor e maciez inigualáveis. A sua capacidade de 550 litros torna-a adequada para operações de médio a grande volume, permitindo uma gestão eficiente do stock de carne com grande visibilidade para os clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	760x760x1990 mm
Capacidade	550 Litros
Temperatura	0/+20 °C
Humidade Relativa	30 a 80% (ajustável)
Gás Refrigerante	R452
Descongelação	Automática / Manual
Refrigeração	No-Frost
Prateleiras	2 prateleiras 600x560 mm + 1 gancho em aço inox

Característica	Detalhe
Peso Líquido	190 Kg
Peso Bruto	205 Kg
Potência Elétrica	600 W
Tensão	230 V
Material Interno	Aço inoxidável AISI 304
Iluminação	LED específica para carne
Funcionalidades Adicionais	Controlo de velocidade, Válvula de expansão, Lâmpada UV antibacteriana

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões e requisitos de espaço para esta vitrine de maturação de carne?

R: Esta vitrine de maturação possui dimensões de 760x760x1990 mm. É crucial considerar este espaço ao planejar a sua instalação, garantindo que há área suficiente para abertura de portas e manutenção, além de respeitar a circulação no ambiente de trabalho.

P: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta vitrine?

R: A vitrine requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 600 W. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para assegurar que a instalação elétrica do local suporta estes requisitos, garantindo a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza da vitrine de maturação?

R: A limpeza regular interna e externa com produtos adequados é fundamental. A estrutura interna em aço inoxidável AISI 304 facilita a higienização. O sistema de descongelação automática/manual e a tecnologia No-Frost minimizam a formação de gelo, simplificando a manutenção e garantindo a salubridade do equipamento.

P: Esta vitrine inclui alguma garantia ou assistência técnica?

R: Sim, todos os nossos equipamentos são fornecidos com garantia. Para detalhes específicos sobre a cobertura e como acionar a assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para esclarecer todas as suas dúvidas e ajudar no que for necessário.

P: Quais os acessórios incluídos com a vitrine de maturação?

R: A vitrine inclui iluminação interna com luz LED específica para carne, duas prateleiras de 600x560 mm e um gancho em aço inox, otimizados para conservação e apresentação de carne. Estes acessórios são projetados para maximizar a eficiência e a capacidade de organização do seu espaço de maturação.