

# 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 Dupla 1500mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                      |
|--------|------------|------------|----------------------|
| SKU:   | UD2093.712 | Modelo:    | UD2093.712           |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                  |
| Peso:  | 300 kg     | Dimensões: | 1500 x 760 x 1990 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD2093.712 |

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta vitrine de maturação de carne? A: Esta vitrine possui dimensões de 1500 mm de largura, 760 mm de profundidade e 1990 mm de altura, o que a torna adequada para estabelecimentos com espaço considerável para a maturação de carne. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para a sua instalação., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine de maturação de carne? A: A vitrine requer uma tensão elétrica de 230 V e uma potência de 800 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada compatível e a verificação da capacidade da rede elétrica do seu estabelecimento antes da instalação para garantir um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como é o processo de limpeza e manutenção desta vitrine de maturação de carne? A: A estrutura interna em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza regular das prateleiras e do interior da vitrine, bem como a verificação da lâmpada UV antibacteriana para assegurar a higiene e a longevidade do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com a vitrine de maturação? A: A vitrine é equipada com duas mais duas prateleiras de 600x560 mm e dois ganchos em aço inoxidável, ideais para pendurar e expor a carne de forma otimizada. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Vitrine de Maturação de Carne, Expositor de Carne, Maturação de Carne Profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12715

**Alt Text Imagens**

Vitrine Expos.dupla Udicar2 Maturação (6 Meses) Vitrine expositora dupla Udicar2 para maturação de carne em aço inoxidável com portas de vidro e iluminação LED. Vitrine expositora dupla Udicar2 para maturação de carne, em aço inoxidável com 2 portas de vidro e iluminação LED.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Vitrine Expos.dupla Udicar2 Maturação (6 Meses)

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Maturação Carne

**Categorias Secundárias**

FRIO COMERCIAL > Vitries, FRIO COMERCIAL

**Upsells (SKU | Título)**

MS142.770.005,MS142.770.006,MS142.770.010

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>        | Mantenha uma distância mínima de 5cm entre as peças de carne para garantir a circulação uniforme do fluxo de ar e uma formação de crosta homogênea., Monitorize semanalmente a perda de peso das peças para ajustar a humidade relativa e evitar a dessecação excessiva do núcleo do produto., Realize a limpeza dos filtros e a verificação da lâmpada UV trimestralmente para assegurar a esterilidade do ambiente de maturação., Evite a abertura frequente das portas duplas para manter a estabilidade térmica e reduzir o esforço do compressor de 800W.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>       | Chefs de Cozinha e Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Talhos de Alta Gama e Boutiques de Carne, Gestores de Restaurantes Especializados em Grelhados e Carnes Maturadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Descrição Curta Original</b>        | <p>Estrutura interna em aço inoxidável AISI 304; Iluminação interna com luz " Led" específica para carne; Equipada com duas + duas prateleiras 600x 560 mm+ 2 gancho em aço inox; Controlo de velocidade; Válvula de expansão; Visualização e controlo 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>        | <p>Dimensões: 1500x760x1990 mm<br /> Volume: 1150 lt<br /> Temperatura 0/+20 °C<br /> Humidade Relativa 80%<br /> Gás refrigerante: R452<br /> Descongelação A/M A<br /> Refrigeração NO-FROST<br /> Dimensão prateleira 600X560 mm<br /> Prateleiras- Ganchos 2+2 nr<br /> Peso Líquido: - Bruto: 280-300 Kg<br /> Potência: Elétrica 800 W</p> <p>Tensão: 230 V</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b>      | EX19058894,EX19058908,HRBMG9008E,HRBMG9004E                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Uso Profissional - Casos de Uso</b> | Steakhouses e Restaurantes de Fine Dining: O equipamento é utilizado como peça central na sala de jantar ou cozinha aberta, permitindo a maturação in-house de lombos e entrecôtes. O controlo preciso da temperatura entre 0°C e +20°C permite que o Chef execute protocolos de maturação personalizados para diferentes raças autóctones, garantindo a consistência do produto final servido ao cliente., Talhos Gourmet e Charcutarias de Especialidade: Utilizada para a exposição e venda direta de cortes maturados premium, onde a iluminação LED específica realça a marmoreio da carne sem comprometer a temperatura superficial. A capacidade de 1150L permite gerir um stock rotativo de peças inteiras em ganchos e cortes individuais em prateleiras, maximizando o aproveitamento do espaço de venda., Unidades de Produção e Catering de Luxo: Em contextos de grande volume, a vitrine funciona como uma câmara de estabilização higiénica, onde a ventilação NO-FROST impede a proliferação de fungos indesejados. A estrutura em aço AISI 304 facilita os ciclos de limpeza profunda exigidos pelos protocolos HACCP em unidades de processamento alimentar. |

Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine de maturação de 1150 litros é uma ferramenta de engenharia térmica avançada, essencial para operações que pretendem elevar o valor acrescentado de cortes bovinos através do método dry-aging. Com um sistema de controlo de humidade relativa entre 30% e 80% e esterilização por lâmpada UV, o equipamento garante a segurança alimentar necessária para processos de maturação prolongada, transformando proteínas standard em produtos gourmet de alta rentabilidade com textura e perfil de sabor otimizados.

Instalação

De Chão

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de maturação de carne dupla com 1500mm, 1150L de capacidade. Controlo de temperatura e humidade, iluminação LED e lâmpada UV.

Descricao Completa

Vitrine de Maturação de Carne — Vitrines para Maturação de Carne — Principais Vantagens

Este expositor foi meticulosamente concebido para a conservação e maturação de carne, oferecendo um controlo rigoroso da temperatura e humidade num intervalo de 1 a 6 meses. A sua estrutura interna em aço inoxidável AISI 304 assegura a máxima higiene e durabilidade, elementos cruciais para ambientes profissionais exigentes, como talhos de alta qualidade, conceituados restaurantes e unidades hoteleiras de luxo.

Equipada com iluminação interna LED específica para carne, a montra realça a qualidade e a apresentação dos produtos. O avançado sistema de refrigeração NO-FROST, complementado pela válvula de expansão e controlo de velocidade, garante a manutenção de condições ideais, prevenindo eficazmente a formação de gelo e otimizando o consumo energético.

A tecnologia integrada permite a visualização e controlo preciso da humidade relativa (HR 30% a 80%), fator indispensável para um processo de maturação perfeito. Adicionalmente, a lâmpada UV antibacteriana incorporada contribui significativamente para a segurança alimentar, erradicando microrganismos indesejados e prolongando a frescura da carne exposta.

Aplicações Profissionais

Este display para maturação é ideal para talhos gourmet, restaurantes especializados em carne maturada, hotéis de luxo e estabelecimentos de restauração que procuram distinguir-se pela oferta de produtos de excelência. Com uma generosa capacidade de 1150 litros e dimensões de 1500x760x1990 mm, a aparelhagem é perfeitamente adequada para negócios com um volume de vendas médio a alto, proporcionando um processo de maturação consistente e com visibilidade para o cliente.

É a solução perfeita para a exposição de cortes premium, assegurando que a carne não só amadurece sob condições rigorosas, mas também apresenta um aspeto visualmente apelativo. A versatilidade do controlo de temperatura, que varia de 0°C a +20°C, permite a sua adaptação a diversos tipos de carne e a diferentes tempos de maturação, maximizando as suas possibilidades de uso.

### Características Técnicas

| Característica                | Detalhe                                          |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)             | 1500x760x1990 mm                                 |
| Volume Total                  | 1150 litros                                      |
| Temperatura                   | 0°C a +20°C                                      |
| Humidade Relativa             | 30% a 80% (controlável)                          |
| Gás Refrigerante              | R452                                             |
| Descongelação                 | Automática/Manual                                |
| Refrigeração                  | NO-FROST                                         |
| Dimensão Prateleira           | 600x560 mm                                       |
| Número de Prateleiras/Ganchos | 2 prateleiras + 2 ganchos (total de 4 elementos) |
| Peso Líquido/Bruto            | 280-300 Kg                                       |
| Potência Elétrica             | 800 W                                            |
| Tensão                        | 230 V                                            |

### Perguntas Frequentes

**Qual o período ideal de maturação que esta câmara frigorífica permite?** Esta câmara frigorífica está otimizada para a maturação de carne, permitindo um período que pode variar entre 1 a 6 meses, dependendo do tipo de carne e dos resultados desejados para o seu estabelecimento.

**Como é garantida a higiene dentro do expositor?** A higiene é assegurada pela estrutura interna em aço inoxidável AISI 304, que é fácil de limpar e resistente à corrosão. Adicionalmente, possui uma lâmpada UV antibacteriana que ajuda a manter um ambiente seguro e livre de microrganismos prejudiciais.

**É possível controlar a humidade dentro da montra?** Sim, o equipamento está dotado de um sistema que permite a visualização e o controlo preciso da humidade relativa, num intervalo de 30%

a 80%. Este controlo é crucial para garantir um processo de maturação eficaz e de alta qualidade.

**Quais são as dimensões desta vitrine de maturação de carne?** Esta vitrine possui dimensões de 1500 mm de largura, 760 mm de profundidade e 1990 mm de altura, o que a torna adequada para estabelecimentos com espaço considerável para a maturação de carne. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para a sua instalação.

**Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine de maturação de carne?** A vitrine requer uma tensão elétrica de 230 V e uma potência de 800 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada compatível e a verificação da capacidade da rede elétrica do seu estabelecimento antes da instalação para garantir um funcionamento seguro e eficiente.