

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Vitrine Refrigerada Expositora Vertical para Peixe 550L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2093.720	Modelo:	UD2093.720
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	190 kg	Dimensões:	760 x 760 x 1960 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2093.720

FAQ

Q: Qual o espaço necessário para a instalação desta vitrine?

A: Esta vitrine expositora possui dimensões de 760x760x1960 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua correta ventilação e abertura de portas, garantindo um funcionamento eficiente no seu estabelecimento HORECA.,

Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento da vitrine?

A: A vitrine requer uma tensão de 230 V e uma potência elétrica de 500 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada elétrica com ligação à terra e um circuito dedicado para evitar sobrecargas e assegurar a performance ideal do equipamento., Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza da vitrine?

A: Para a manutenção e limpeza, é fundamental desligar o equipamento da corrente elétrica. Utilize um pano macio e um detergente neutro para limpar as superfícies internas e externas, evitando produtos abrasivos.

A bandeja de condensados deve ser verificada e limpa regularmente e o evaporador tratado, para manter a higiene e eficiência. As prateleiras podem ser removidas para uma limpeza mais aprofundada.,

Q: Quais acessórios estão incluídos com a vitrine?

A: A vitrine vem equipada com duas grelhas (prateleiras/ganchos) com dimensões de 600x560 mm, ideais para a exposição organizada do peixe. Estes acessórios são robustos e adequados para o ambiente profissional da restauração e hotelaria.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

vitrine expositora peixe, vitrine refrigerada, expositor de peixe

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12717

Alt Text Imagens

Vitrine Expositora Simples Udicar1 Fish P/ Peixe Vitrine expositora Udicar1 Fish para peixe, armário refrigerado vertical em aço inox com prateleiras de vidro e iluminação. Vitrine expositora Udicar1 Fish para peixe, com quatro faces de vidro, prateleiras e estrutura em inox para restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Vitrine Expositora Simples Udicar1 Fish P/ Peixe

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Vitrines > Vitrinas Peixe

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

MS142.770.008,MS142.770.007,MS142.770.004

Uso Profissional - Dicas	Ajuste a temperatura para -2°C se pretender manter o peixe sobre uma cama de gelo picado, garantindo que o frio ventilado não resseque a pele do produto., Realize a limpeza diária com detergentes neutros específicos para inox AISI 304 para evitar a acumulação de odores e garantir a longevidade do evaporador tratado., Organize as grelhas respeitando o fluxo de ar do ventilador; a sobrelotação pode criar zonas de calor que comprometem a segurança alimentar do pescado., Utilize a descongelação automática programada para períodos de fecho do estabelecimento para otimizar o consumo energético e a eficiência do compressor.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsável de F&B, Proprietários de Restaurantes de Especialidade e Marisqueiras, Gestores de Compras de Unidades Hoteleiras e Catering
Descrição Curta Original	Estrutura interna em aço inoxidável AISI 304; Iluminação interna com luz " Led" ; Evaporador tratado ; Equipada com duas grelhas; Ideal para exposição de peixe.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 760x760x1960 mm Volume: 550 lt Temperatura -5/+10 °C Gás refrigerante: 452 r Descongelação A/M A Refrigeração S/V* N Dimensão prateleira 600X560 mm Prateleiras-Ganchos 2 nr Peso Líquido: - Bruto: 190-205 kg Potência: Elétrica 500 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19058897,EX19058899,EX19058900
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Marisco e Peixe Fresco: Utilizada na sala de refeições para a apresentação do 'peixe do dia', permitindo que o cliente selecione a peça antes da confeção. A iluminação LED integrada e a visibilidade vertical maximizam o potencial de venda sugestiva sem comprometer a cadeia de frio durante o serviço., Buffets de Hotelaria e Eventos: Atua como ponto central de exposição em buffets assistidos, mantendo travessas de mariscos e peixe fatiado (como tártaros ou sashimis) à temperatura ideal de segurança. A capacidade de 550L permite repor o stock rapidamente, mantendo a fluidez da operação em eventos de grande escala., Peixarias Gourmet e Mercados de Especialidade: Serve como unidade de maturação ou exposição premium para espécies de elevado valor comercial que exigem controlo de humidade e temperatura constante. O design vertical otimiza a área de venda em estabelecimentos onde o espaço de balcão é limitado, promovendo a visibilidade do produto ao nível do olhar.
Uso Profissional - Introdução	Esta vitrine vertical de 550 litros é uma ferramenta estratégica para a gestão de frescura e exposição em salas de restauração e espaços gourmet, combinando uma amplitude térmica de -5°C a +10°C com uma estrutura em aço inoxidável AISI 304 de grau alimentar. O seu sistema de refrigeração ventilada e o evaporador tratado contra a corrosão salina garantem a estabilidade térmica necessária para prolongar a vida útil do pescado e mariscos, reduzindo significativamente a quebra de stock e assegurando o cumprimento rigoroso dos planos HACCP em ambientes de alta rotação.

Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Expositor refrigerado para peixe, 550L. Aço inox AISI 304, refrigeração ventilada - 5/+10°C, iluminação LED para uma apresentação otimizada.

Descricao Completa

vitrine refrigerada peixe — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebida para o exigente setor de restauração e hotelaria, esta montra refrigerada constitui uma mais-valia incontornável para a conservação e apresentação de produtos do mar frescos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma durabilidade excecional, mas também uma higiene que cumpre as rigorosas normas HACCP, essencial em qualquer cozinha profissional.

Com um volume generoso de 550 litros e iluminação LED estrategicamente integrada, o pescado será realçado, captando de imediato a atenção dos seus clientes. O controlo preciso da temperatura, mantido entre -5°C e +10°C, aliado a um evaporador tratado, garante uma refrigeração homogénea, essencial para preservar a frescura e qualidade dos produtos por um período prolongado, minimizando o desperdício.

Aplicações Profissionais

Este armário expositor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de marisco, peixarias gourmet, hotéis com buffets de peixe fresco e supermercados que procuram uma apresentação de alta qualidade. É a solução ideal para manter o peixe e marisco refrigerados, expondo-os de forma higiénica e apelativa ao público.

A sua capacidade de 550 litros torna-a versátil para operações de médio a grande volume, permitindo o armazenamento de uma quantidade considerável de produtos. É, do mesmo modo, uma excelente opção para eventos de catering ou espaços com áreas de exibição limitadas, onde a otimização do espaço e a visibilidade do produto são cruciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	760x760x1960 mm
Volume	550 Litros
Amplitude de Temperatura	-5°C a +10°C
Gás Refrigerante	R-452a
Descongelação	Automática/Manual
Refrigeração	Ventilada
Dimensão da Prateleira	600x560 mm
Número de Grelhas/Prateleiras	2
Peso Líquido	190 kg
Peso Bruto	205 kg
Potência Elétrica	500 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

- Qual o tipo de gás refrigerante utilizado nesta vitrine para peixe?**

Esta vitrine utiliza o gás refrigerante R-452a, uma solução equilibrada entre a eficiência de refrigeração e o cumprimento das mais recentes normas ambientais.
- É necessário realizar a descongelação manual desta montra?**

A vitrine oferece um sistema de descongelação automática e manual, proporcionando total flexibilidade e conveniência na manutenção, adaptando-se às necessidades específicas do seu estabelecimento.
- Quais as vantagens do interior em aço inoxidável AISI 304 para a conservação de alimentos?**

O interior em aço inoxidável AISI 304 garante uma higiene superior, resistência à corrosão e excelente durabilidade, elementos cruciais para a conservação segura de alimentos em ambientes profissionais exigentes.
- Qual o espaço necessário para a instalação desta vitrine?**

Esta vitrine expositora possui dimensões de 760x760x1960 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua correta ventilação e abertura de portas,

garantindo um funcionamento eficiente no seu estabelecimento.

- **Como devo proceder à manutenção e limpeza da vitrine para peixe?**

Para a manutenção e limpeza, é fundamental desligar o equipamento da corrente elétrica. Utilize um pano macio e um detergente neutro para limpar as superfícies internas e externas, evitando produtos abrasivos. A bandeja de condensados deve ser verificada e limpa regularmente, para manter a higiene e eficiência do display.