

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



Vitrine Refrigerada Slim Ventilada 324L (+2° a +10°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.350	Modelo:	UD2186.350
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	191 kg	Dimensões:	600 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.350
Marca	UDI
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Refrigeração	Ventilado

Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada slim ventilada de 324L, 600x645x1840 mm, com temperatura de +2°C a +10°C e iluminação LED, ideal para exposição profissional.

Descricao Completa

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora refrigerada combina uma estética moderna com a máxima funcionalidade, sendo a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a apresentação dos seus produtos. Com uma construção em vidro temperado e iluminação LED, realça a qualidade dos artigos expostos, incentivando a compra impulsiva e valorizando a imagem do seu espaço comercial.

Desenvolvida especificamente para o setor profissional de restauração e hotelaria, oferece refrigeração ventilada de alta eficiência, assegurando a conservação perfeita de alimentos e bebidas. Equipada com rodas para facilitar a movimentação e uma estrutura robusta em aço especial anti-dedadas, garante durabilidade e facilidade de manutenção. A placa eletrónica com alarmes HACCP confere total conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é a solução perfeita para uma variedade de espaços comerciais, incluindo pastelarias, cafetarias, restaurantes, hotéis e lojas de conveniência. É ideal para a exposição de produtos frescos, como sobremesas, sanduíches, bebidas e refeições pré-preparadas, mantendo-os sempre a uma temperatura ótima entre +2°C e +10°C.

A sua capacidade generosa de 324 litros, complementada por cinco grelhas ajustáveis, permite uma organização versátil e uma excelente visibilidade dos produtos. O design slim integra-se harmoniosamente em ambientes mais compactos, maximizando o espaço de exposição sem comprometer a circulação. A utilização de gás refrigerante R290 demonstra um forte compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética, contribuindo para a redução do impacto ambiental e dos custos operacionais.

Características Técnicas

Característica	Parâmetro
Dimensões (LxPxA)	600x645x1840 mm
Volume Líquido	324 Lt
Temperatura de Refrigeração	+2°C a +10°C
Humidade Relativa	70%
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática por ar
Dimensão da Prateleira	490x470 mm
Número de Grelhas	5
Peso Líquido/Bruto	171 / 191 Kg
Potência Elétrica	0,36 kW
Potência Grupo Frigorífico (-10°C)	632 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

A vitrine expositora oferece um amplo volume de 324 litros e é equipada com cinco grelhas robustas de 490x470 mm, permitindo uma organização flexível e uma apresentação atrativa de diversos produtos.

Esta montra refrigerada é adequada para que tipo de produtos?

Com a sua temperatura ajustável entre +2°C e +10°C, é ideal para a conservação e exposição de uma vasta gama de produtos que requerem refrigeração, como sobremesas, sandes, bebidas e pratos pré-preparados, mantendo a sua frescura e aspeto.

Onde pode ser utilizada esta vitrine profissional?

É perfeitamente adequada para estabelecimentos como restaurantes, hotéis, pastelarias, cafés e supermercados, onde a visibilidade e a conservação eficaz dos produtos refrigerados são de máxima prioridade para o negócio.

Quais os requisitos de instalação elétrica para a vitrine?

A vitrine opera com uma tensão de 230V e uma potência de 0,36 kW. Para garantir o melhor

desempenho e segurança, recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e, sempre que possível, um circuito elétrico exclusivo.

Como se processa a manutenção e limpeza deste equipamento?

A limpeza externa é simples, bastando um pano macio e detergente neutro. As prateleiras são removíveis para facilitar a higiene. A descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção, otimizando o tempo da sua equipa.