

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 Expositiva Mista -22°/+5°C | 324L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.354	Modelo:	UD2186.354
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	217 kg	Dimensões:	600 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.354
Marca	UDEX
Capacidade (L)	201-400 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Expositor refrigerado misto com vidro temperado e iluminação LED, ideal para congelados e refrigerados. Opera de -22°C a +5°C e possui 324L de volume.

Descrição Completa

Vitrine Mista – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram flexibilidade e eficiência na conservação e apresentação de produtos. Com a capacidade de operar em congelamento profunda (até -22°C) e refrigeração positiva (até +5°C), este display adapta-se a uma vasta gama de artigos, desde sobremesas geladas a alimentos frescos e bebidas. A sua adaptabilidade otimiza o espaço de exposição e garante a máxima frescura dos seus produtos.

A construção robusta com vidro temperado serigrafado e uma estrutura em aço anti-dedadas assegura durabilidade e uma manutenção simplificada, mantendo uma estética profissional. A iluminação em LED realça os produtos, tornando-os mais apelativos, enquanto a porta de vidro com pega invisível confere um design elegante. O sistema de refrigeração ventilada, com evaporador superior, proporciona uma distribuição uniforme da temperatura para uma preservação otimizada.

A funcionalidade de descongelação automática por gás quente minimiza a necessidade de intervenção, poupando tempo à sua equipa e garantindo a continuidade do serviço. As rodas integradas, discretamente ocultadas pela estrutura, facilitam a movimentação do equipamento para limpeza e reconfiguração do espaço, tornando-o extremamente prático para qualquer ambiente comercial.

Aplicações Profissionais

Esta montra versátil é ideal para uma ampla variedade de negócios na restauração e hotelaria. Em cafés e restaurantes, pode ser utilizada para exibir tanto sobremesas frias como sanduíches frescas, otimizando a apresentação visual. Em pastelarias e padarias, o equipamento é perfeito para bolos e massas que requerem diferentes condições de temperatura. Supermercados e lojas de conveniência beneficiam da sua capacidade para produtos ultra-congelados e refrigerados num único aparelho, permitindo uma apresentação atrativa e organizada que impulsiona as vendas por impulso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x645x1840 mm
Volume	324 litros
Temperatura de Refrigeração	-22°C a +5°C
Humidade Relativa	65%/40%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática por gás quente (A/M A(GQ))
Refrigeração	Ventilada (S/V V)
Dimensão da Prateleira	490x470 mm
Número de Prateleiras	5
Peso Líquido/Bruto	217 kg / 236 kg
Potência Elétrica	1,25 kW
Potência do Grupo Frigorífico	931 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Esta vitrine é adequada para todos os tipos de produtos alimentares?

R: Sim, a sua capacidade de operar em temperaturas mistas (-22°C a +5°C) torna-a ideal para uma vasta gama de produtos, desde gelados e alimentos congelados a produtos frescos, bebidas e charcutaria. A versatilidade térmica garante a adaptação a diversas necessidades do seu negócio.

P: Como é feita a manutenção e limpeza desta vitrine expositora?

R: A descongelação automática por gás quente simplifica a manutenção diária, reduzindo a carga de trabalho da sua equipa. As superfícies em vidro temperado e aço anti-dedadas são fáceis de limpar, enquanto as rodas integradas permitem mover a vitrine para uma limpeza mais completa do espaço circundante com mínimo esforço.

P: Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

R: Sim, a placa eletrónica integrada com alarmes HACCP garante a monitorização constante das condições internas. Desta forma, assegura-se a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar, protegendo eficazmente os produtos expostos e a reputação do seu estabelecimento.

P: Quais as dimensões desta vitrine expositora?

R: Esta unidade apresenta dimensões de 600 mm de largura, 645 mm de profundidade e 1840 mm de altura, conferindo-lhe uma presença imponente e funcional no seu espaço. É um equipamento que otimiza o uso do espaço vertical, ideal para estabelecimentos com área limitada.

P: Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis?

R: A vitrine expositora beneficia de uma garantia padrão para equipamentos de hotelaria, cobrindo eventuais defeitos de fabrico e assegurando a sua tranquilidade. Para questões de assistência técnica, a nossa equipa de apoio ao cliente está disponível para fornecer informações detalhadas sobre a cobertura e os procedimentos de reparação necessários.