

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 Expositiva Refrigerada p/ Pastelaria e Chocolates 324L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.356	Modelo:	UD2186.356
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	191 kg	Dimensões:	600 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.356
Marca	UDI
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine expositiva refrigerada (600x645x1840 mm) com 324L, 5 prateleiras e refrigeração ventilada (+14/+16°C). Ideal para chocolates e pastelaria.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada para Exposição — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi meticulosamente concebido para maximizar a visibilidade e a conservação de produtos sensíveis à temperatura, como chocolates e bebidas especiais. O seu design sofisticado, com vidro temperado e acabamento em aço anti-dedadas, integra-se perfeitamente em qualquer espaço profissional. Garante durabilidade e uma manutenção simplificada, otimizando o seu investimento em equipamentos de exposição.

Com um sistema de refrigeração ventilada e um evaporador estrategicamente colocado na base, esta vitrine assegura uma distribuição homogênea do frio. Esta funcionalidade é essencial para preservar a qualidade superior dos produtos expostos. A capacidade de ajustar a humidade relativa é uma característica que se destaca, permitindo criar um ambiente interno ideal para a pastelaria delicada ou para evitar a degradação de chocolates finos, adaptando-se às suas necessidades específicas.

A iluminação LED interna valoriza os seus produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes e impulsionando as vendas por impulso. As rodas ocultas permitem uma fácil movimentação e reorganização do espaço, adaptando-se às exigências variáveis do seu negócio. Além disso, a placa eletrónica integra um sistema de alarmes HACCP, garantindo a monitorização contínua das condições de refrigeração e alertando para quaisquer irregularidades, um fator decisivo para a segurança alimentar e a conformidade com as normas.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é a solução perfeita para estabelecimentos como pastelarias, cafetarias, hotéis e restaurantes que procuram uma forma elegante e eficaz de expor chocolates, sobremesas e bebidas que requerem refrigeração moderada. A sua generosa capacidade de 324 litros e as cinco prateleiras ajustáveis tornam-na ideal para negócios com um volume de vendas intermédio, oferecendo uma apresentação versátil e garantindo a frescura e a qualidade dos seus produtos. É um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela excelência na exposição e

conservação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x645x1840 mm
Volume	324 litros
Temperatura de Refrigeração	+14°C a +16°C
Humidade Relativa	40-44%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática/Manual Assistida por Ar
Refrigeração	Ventilada
Dimensão da Prateleira	490x470 mm
Número de Prateleiras	5
Peso Líquido/Bruto	171/191 Kg
Potência Elétrica Total	0,27 kW
Potência do Grupo Frigorífico	362 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta vitrine refrigerada?

R: Esta vitrine refrigerada apresenta dimensões de 600x645x1840 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna adequada para espaços mais compactos. É crucial assegurar espaço suficiente para a abertura da porta, bem como para a circulação de ar na parte traseira e lateral, conforme detalhado no manual do utilizador. Planeie também uma área para limpeza e manutenção rotineiras.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica para este expositor refrigerado?

R: Este equipamento requer uma tensão de 230 V. A instalação elétrica deve ser efetuada por um eletricista qualificado, que garantirá que o circuito elétrico cumpre todas as normas de segurança. É igualmente importante que a tomada seja compatível com a potência elétrica total da vitrine (0,27 kW) e do grupo frigorífico (362 W), para um funcionamento seguro e eficiente.

P: Como devo realizar a manutenção e limpeza desta vitrine para garantir o seu bom funcionamento?

R: Para otimizar a manutenção e prolongar a vida útil, recomendamos a limpeza regular das superfícies internas e externas com produtos neutros e panos suaves. Verifique e limpe periodicamente o condensador para manter a eficiência da refrigeração. A descongelação é automática com evaporador a ar. Consulte sempre o manual de utilizador para instruções mais detalhadas sobre o gás refrigerante R290 e componentes específicos.

P: O controlo de humidade é uma funcionalidade pré-definida ou ajustável?

R: A vitrine refrigerada possui um sistema de regulação da humidade relativa, permitindo ajustá-la entre 40% e 44%. Esta flexibilidade é vital para a preservação ideal de produtos sensíveis, como chocolates e pastelaria fina, prevenindo alterações indesejadas na sua textura e sabor, e garantindo que se mantêm nas condições mais apetecíveis.

P: Quais são os benefícios da refrigeração ventilada e da iluminação LED integrada neste display?

R: A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio, essencial para manter a homogeneidade da temperatura e a integridade dos produtos. A iluminação LED, por sua vez, realça visualmente os artigos expostos de forma energética eficiente, tornando-os mais atraentes para os seus clientes e contribuindo para uma decisão de compra mais rápida e um ambiente de venda apelativo.