

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 Refrigerada Panorâmica Slim 324L (+14/+16°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.360	Modelo:	UD2186.360
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	178 kg	Dimensões:	600 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.360
Marca	UDI
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica slim branca de 324L, com vidro temperado e iluminação LED com sensor economizador. Controlo de humidade, perfeita para pastelaria e hotelaria.

Descrição Completa

Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado com um design elegante é a solução ideal para otimizar o espaço do seu estabelecimento, garantindo uma apresentação profissional e apelativa dos produtos. Com uma estética moderna e iluminação LED de alta intensidade, este equipamento realça a qualidade dos artigos expostos, incentivando a compra por impulso. É perfeito para pastelarias, cafés, hotéis e diversos estabelecimentos de restauração, onde uma visibilidade superior faz toda a diferença.

Equipado com refrigeração ventilada e um evaporador inteligentemente posicionado na base, garante uma distribuição uniforme da temperatura entre +14°C e +16°C. Esta faixa de temperatura é ideal para a conservação de produtos que requerem um ambiente mais ameno, como chocolates finos ou certas sobremesas, mantendo as suas propriedades. O sensor de proximidade PIR Sense ajusta a intensidade da luz à medida que o cliente se aproxima, resultando em poupança energética e numa experiência de compra interativa e dinâmica.

A construção robusta com vidro temperado e a capacidade de regulação da humidade relativa entre 40% e 44% são cruciais para preservar a frescura e a textura dos produtos, controlando a sua conservação de forma eficaz. Além disso, as rodas integradas permitem uma movimentação fácil e uma reorganização flexível do espaço. A placa eletrónica, que inclui a gestão de alarmes HACCP, confere uma segurança operacional acrescida e assegura a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é multifuncional e adapta-se a uma vasta gama de aplicações comerciais que exigem visibilidade e um controlo preciso da temperatura. É a escolha ideal para pastelarias e padarias que procuram exibir bolos, doces e chocolates finos à temperatura de conservação perfeita. Em cafetarias e hotéis, este display profissional permite apresentar bebidas frescas, sanduíches ou artigos de take-away de forma atrativa.

No setor da restauração, esta montra integra-se harmoniosamente na área de sobremesas ou como um ponto de destaque em buffets, facilitando a seleção dos produtos pelos clientes com total confiança. Com uma capacidade de 324 litros e 5 prateleiras, oferece a versatilidade necessária para negócios com um volume de vendas médio, tornando-o um investimento inteligente para a sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x645x1840 mm
Volume	324 litros
Temperatura de Refrigeração	+14°C a +16°C
Temperatura Ambiente Máx.	+30°C
Humidade Relativa	40% a 44%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática/Manual (Ar/Gás Quente)
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Dimensão da Prateleira	490x470 mm
Número de Prateleiras	5
Peso Líquido	178 kg
Peso Bruto	198 kg
Potência Elétrica	0,33 kW
Potência do Grupo Frigorífico	362 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de produtos ideal para esta montra refrigerada?

Esta é ideal para produtos que necessitam de uma refrigeração suave, como chocolates, sobremesas delicadas, bolos finos e artigos de pastelaria. Mantém-nos a uma temperatura de conservação entre +14°C e +16°C, preservando a sua qualidade e apresentação.

Como funciona o sensor de proximidade PIR Sense?

O sensor PIR Sense otimiza o consumo de energia ao detetar a aproximação dos clientes e ajustar automaticamente a intensidade da iluminação LED. Isto não só realça o produto de forma eficaz, como também contribui para a eficiência energética do equipamento.

É possível controlar a humidade interna do expositor?

Sim, o display oferece a possibilidade de regulação da humidade relativa entre 40% e 44%. Esta funcionalidade é fundamental para manter a frescura e evitar a desidratação de certos produtos expostos, assegurando a sua ótima condição.

Quais são os requisitos de manutenção e limpeza para esta vitrine?

A limpeza externa deve ser realizada com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. A descongelação é automática/manual (por ar/gás quente), o que simplifica a manutenção do evaporador. Recomenda-se a limpeza regular das grelhas de ventilação e a consulta do manual do utilizador para instruções detalhadas sobre a manutenção preventiva.

Que acessórios estão incluídos ou podem ser utilizados com este equipamento?

O equipamento inclui 5 prateleiras ajustáveis em altura, com dimensões de 490x470 mm, e rodas integradas para facilitar a movimentação. Não estão incluídos outros acessórios adicionais, mas é aconselhável verificar com o fornecedor possíveis acessórios compatíveis, como expositores internos ou divisórias específicas, para personalizar ainda mais a sua utilização.