

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Congeladora Panorâmica Slim 324L Estática

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.362	Modelo:	UD2186.362
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	204 kg	Dimensões:	600 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.362
Marca	UDI
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Refrigeração	Estático

Temperatura

Negativa

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine congeladora panorâmica Slim de 324L, ideal para exposição de gelados e ultracongelados. Com 600x645x1840 mm e iluminação LED inteligente.

Descricao Completa

Vitrine Congeladora – Principais Vantagens

Este expositor congelador panorâmico foi cuidadosamente desenvolvido a pensar nas necessidades do setor de restauração e hotelaria. Com um design contemporâneo e tecnologia de ponta, assegura uma apresentação superior dos seus produtos ultracongelados, enquanto otimiza o consumo de energia.

Equipada com iluminação LED de alta intensidade anti-reflexo e um sensor de proximidade PIR Sense, esta montra ajusta o brilho da luz à medida que os clientes se aproximam, proporcionando uma experiência de compra interativa e eficaz. O sistema de refrigeração estática otimiza a conservação e previne o ressecamento dos alimentos, sendo ideal para gelados, semifrios e outros artigos ultracongelados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para pastelarias, gelatarias, hotéis, restaurantes e estabelecimentos comerciais que necessitam de exibir produtos ultracongelados com máxima visibilidade e segurança alimentar. Representa uma escolha acertada para lojas de conveniência, cafetarias e serviços de buffet que procuram um expositor vertical que alie um controlo de temperatura rigoroso à eficiência energética.

Características Técnicas

Dimensões totais (C x P x A)	600 x 645 x 1840 mm
Volume	324 litros
Temperatura ambiente máxima	+30 °C

Gama de refrigeração	-25° C a -15° C
Humidade relativa	75%
Gás refrigerante	R290
Descongelação	Manual
Refrigeração	Estática
Dimensão das prateleiras (C x P)	450x460 mm / 450x420 mm
Número de prateleiras	5 + 1
Peso líquido/bruto	204 kg / 224 kg
Potência elétrica	0,88 kW
Potência do grupo frigorífico	931 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da iluminação LED com sensor PIR Sense?

A iluminação LED de alta intensidade anti-reflexo, integrada com o sensor PIR Sense, otimiza a visibilidade dos produtos e reduz significativamente o consumo de energia, ativando ou intensificando a luz apenas quando deteta a presença de clientes. Isso prolonga a vida útil dos LEDs e diminui os custos operacionais.

Como funciona a refrigeração estática e quais os seus benefícios?

A refrigeração estática, realizada através de grelhas de evaporação, mantém uma temperatura constante e um nível de humidade adequado no interior da vitrine. Este método é especialmente benéfico para produtos sensíveis, como gelados, bolos e sobremesas, prevenindo o ressecamento excessivo e a formação indesejada de gelo, o que preserva a sua qualidade e aspeto.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos e qual o gás refrigerante utilizado?

Com uma gama de temperatura que varia entre -25°C e -15°C, esta vitrine é perfeitamente apta para a congelação e exibição de gelados, sobremesas ultracongeladas e outros produtos que exigem temperaturas de conservação rigorosamente baixas. Utiliza o gás refrigerante R290, um hidrocarboneto com baixo impacto ambiental, em conformidade com as diretivas ecológicas mais recentes.

Quais acessórios estão incluídos e como facilitam a utilização?

O expositor inclui cinco prateleiras ajustáveis e uma base inferior, com dimensões de 450x460 mm e 450x420 mm respetivamente, permitindo uma organização flexível dos produtos. A porta de vidro

translúcido, com pega invisível, e as rodas integradas, facilitam não só o acesso e a visualização, mas também a movimentação e limpeza do equipamento no espaço comercial.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento para garantir a sua durabilidade?

A limpeza do exterior serigrafado em branco e da porta de vidro deve ser efetuada com um pano macio e um detergente neutro para preservar o design e a transparência. A descongelação é manual, processo que, quando realizado regularmente, garante a máxima eficiência energética e a manutenção das temperaturas ótimas, contribuindo para a longevidade do equipamento e a segurança alimentar dos produtos expostos.