

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 Panorâmica Preta 324L (+2°/+10°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.366	Modelo:	UD2186.366
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	178 kg	Dimensões:	600 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.366
Marca	UDI
Capacidade (L)	201–400 L
Cor	Preto
Instalação	De Chão

Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica preta de 324L (600x645x1840 mm) com temperatura de +2º/+10ºC. Com iluminação LED e sensor de proximidade.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine (ou expositor refrigerado) foi cuidadosamente concebida para elevar a apresentação dos seus produtos, combinando um design elegante com uma funcionalidade superior. É ideal para otimizar a visibilidade, atraindo os clientes com uma exposição apelativa e profissional, ao mesmo tempo que mantém os alimentos e bebidas na temperatura ideal de conservação, garantindo a sua frescura e segurança.

O exterior serigrafado a preto, em conjunto com a iluminação LED, realça a qualidade dos artigos em exibição. A estrutura robusta em aço inoxidável preto anti-manchas e as rodas integradas asseguram durabilidade e mobilidade facilitada no espaço, quer seja em restaurantes, hotéis ou pastelarias, adaptando-se às dinâmicas do seu negócio.

Equipada com um painel de comandos em vidro preto e gestão de alarmes HACCP, esta montra assegura total controlo e segurança alimentar, um aspeto crucial no setor de hotelaria e restauração. A descongelação automática e o sistema de ventilação eficiente contribuem para a manutenção constante das condições ideais de temperatura e humidade, protegendo os seus produtos.

A tecnologia inovadora com sensor de proximidade PIR Sense ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, otimizando o consumo energético e ampliando o impacto visual, proporcionando uma experiência de compra mais interativa e envolvente. Este equipamento não só serve para expor, mas também para economizar e impressionar.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeito para a exposição de sobremesas finas, bebidas frescas, lacticínios ou outros produtos que necessitem de refrigeração controlada. É uma solução versátil para pastelarias, cafés, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering que procuram uma apresentação de alta qualidade e uma conservação eficaz dos seus artigos. Com um volume de 324

litros e cinco prateleiras ajustáveis, esta vitrine adapta-se a diferentes necessidades de exposição, sendo ideal tanto para pequenos negócios como para grandes unidades hoteleiras ou de restauração que requerem um equipamento fiável e elegante.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600x645x1840 mm
Volume	324 litros
Temperatura de Trabalho	+2°C a +10°C (ambiente +30°C)
Humidade Relativa	70%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática por ar (a cada 6 horas)
Refrigeração	Ventilada
Dimensão Prateleira	490x470 mm
Número de Prateleiras	5
Peso (Líquido/Bruto)	178 kg / 198 kg
Potência Elétrica	0,4 kW
Potência Grupo Frigorífico	632 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de refrigeração desta vitrine?

Esta vitrine possui refrigeração ventilada, garantindo uma distribuição uniforme da temperatura para uma conservação ideal dos produtos em áreas de restauração e hotelaria.

A vitrine tem iluminação interna?

Sim, está equipada com iluminação LED, que não só realça os seus produtos como também inclui um sensor de proximidade PIR Sense para ajustar a intensidade da luz conforme a presença de clientes, otimizando o consumo de energia.

É fácil movimentar a vitrine?

Sim, a vitrine dispõe de rodas integradas na sua estrutura, facilitando o transporte e a reorganização do espaço em estabelecimentos comerciais.

Quais as vantagens do gás refrigerante R290?

O gás refrigerante R290 é uma escolha ecológica, com baixo impacto ambiental e elevada eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade da sua cozinha profissional.

Qual a capacidade interna e a adaptabilidade das prateleiras?

Esta vitrine oferece um volume generoso de 324 litros e inclui cinco prateleiras ajustáveis de 490x470 mm, permitindo uma organização flexível e eficiente do espaço de exposição para diferentes tipos de produtos.