

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



Vitrine Refrigerada Expositora Ventilada 457L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.380	Modelo:	UD2186.380
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	236 kg	Dimensões:	805 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.380
Marca	UDI
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Refrigeração	Ventilado

Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada e ventilada de 457L, ideal para exposição de chocolates, vinhos ou charcutaria. Oferece temperatura controlada (+14/+16°C) e humidade ajustável.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado ventilado é a solução ideal para a exposição de produtos que necessitam de um controlo rigoroso de temperatura e humidade. Com um volume generoso de 457 litros, esta montra assegura uma distribuição uniforme do ar frio, crucial para a conservação de chocolates, vinhos especiais ou charcutaria, mantendo a sua qualidade e frescura. A sua construção robusta e a iluminação LED antirreflexo realçam os artigos, tornando-os mais apelativos aos seus clientes.

A tecnologia de refrigeração ventilada garante uma estabilidade térmica superior entre os +14°C e +16°C, prevenindo variações que possam comprometer produtos sensíveis. Adicionalmente, esta unidade oferece eficiência energética notável, com um consumo reduzido de 0,3 kW e a utilização do gás refrigerante ecológico R290, o que se traduz em menores custos operacionais e um menor impacto ambiental. A gestão de alarmes HACCP, através da placa eletrónica, proporciona segurança alimentar e tranquilidade diária para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, chocolaterias, garrafeiras e unidades hoteleiras que buscam uma solução de display de alta qualidade. É particularmente adequada para a armazenagem e apresentação de chocolates finos, sobremesas delicadas, ou para a breve exposição de vinhos que requerem condições específicas de temperatura e humidade. As cinco prateleiras ajustáveis de 700x470 mm oferecem versatilidade para acomodar diferentes tipos e tamanhos de produtos, otimizando o espaço e a visibilidade dos seus artigos. Uma montra versátil para a sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	805x645x1840 mm
Volume	457 litros
Temperatura de Refrigeração	+14°C a +16°C
Humidade Relativa	40-44%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	A/M A(AR)
Refrigeração	Ventilada
Número de Prateleiras	5
Dimensão da Prateleira	700x470 mm
Peso Líquido/Bruto	211/236 Kg
Potência Elétrica	0,3 kW
Potência Frigorífica (-10°C)	425 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a temperatura ideal para a conservação de chocolates?

Esta vitrine foi concebida para operar entre +14°C e +16°C, uma gama de temperatura especificamente otimizada para a conservação de chocolates, que previne a floração de gordura e mantém a sua textura e brilho impecáveis.

A vitrine requer alguma instalação especial?

Este equipamento profissional, com ligação a 230 V, possui rodas integradas que facilitam o posicionamento no seu espaço. No entanto, recomenda-se que um técnico qualificado realize a inspeção inicial e o ajuste de humidade para garantir o funcionamento otimizado e a máxima performance.

É possível ajustar a humidade relativa dentro da vitrine?

Sim, a vitrine oferece a possibilidade de ajustar a humidade relativa, uma característica essencial para a conservação de produtos sensíveis que exigem controlo preciso deste fator, como certos tipos de chocolate ou charcutaria de alta qualidade.

Quais são os benefícios da gestão de alarmes HACCP nesta vitrine?

A placa eletrónica com gestão de alarmes HACCP garante a segurança alimentar ao monitorizar e alertar ativamente sobre potenciais desvios de temperatura. Esta funcionalidade é crucial para

manter a qualidade dos produtos expostos e cumprir rigorosamente as normas de segurança alimentar.

Como o sistema de refrigeração ventilada beneficia o meu negócio?

O sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea do frio por todo o interior da vitrine, eliminando pontos quentes e frios. Isso garante que todos os produtos, independentemente da sua localização, mantenham a temperatura ideal, prolongando a sua frescura e apelatividade para o cliente.