

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 Panorâmica Refrigerada +14/+16°C 805x645x1840mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.388	Modelo:	UD2186.388
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	222 kg	Dimensões:	805 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Recepientes
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica de 457L com temperatura +14/+16°C. Ideal para pastelarias e cafés, realça produtos com iluminação LED e humidade controlada.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus produtos com a nossa vitrine refrigerada panorâmica, uma solução de excelência para estabelecimentos como pastelarias, cafés e hotéis. Este display, também reconhecido como montra ou expositor refrigerado, foi meticulosamente concebido para realçar a beleza e frescura dos seus artigos. Mantém uma temperatura estável entre +14°C e +16°C, ideal para a conservação de chocolates finos e sobremesas delicadas. O seu design contemporâneo, com exterior serigrafado a preto e iluminação LED eficiente, assegura uma visualização impactante que capta imediatamente a atenção dos seus clientes.

Equipada com um sistema de refrigeração ventilada, esta vitrine garante uma distribuição homogénea do frio e um controlo preciso da humidade relativa, fatores cruciais para a integridade de produtos sensíveis. O sensor de proximidade PIR Sense adapta automaticamente a intensidade da luz, proporcionando uma experiência de visualização dinâmica e otimizando o consumo energético. Além disso, a estrutura robusta com rodas ocultas e o sistema de alarmes HACCP oferecem segurança, facilidade de movimentação e manutenção simplificada, em conformidade com as mais exigentes normas de higiene para operações profissionais.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é a escolha ideal para a valorização de chocolates, bolos, sobremesas e outros produtos que exigem condições rigorosas de temperatura e humidade controlada. Representa uma solução de alto rendimento para pastelarias e chocolaterias requintadas, cafetarias gourmet, bem como para hotéis que servem buffets de pequeno-almoço ou organizam eventos, elevando a experiência do cliente. Posicione a vitrine em áreas com elevado fluxo visual, ajustando a iluminação LED para destacar os pormenores dos produtos e maximizar o seu apelo.

A sua capacidade interna generosa, complementada por cinco prateleiras ajustáveis, permite uma organização versátil e eficiente, ideal para estabelecimentos com grande volume de vendas. Assim, garante que os seus artigos estão sempre visíveis e de fácil acesso, promovendo uma experiência

de compra superior e, conseqüentemente, aumentando a rentabilidade do seu negócio. As prateleiras são perfeitas para agrupar produtos por tipo ou cor, criando uma apresentação harmoniosa. Para manter a máxima frescura, monitore a humidade e a temperatura internas, ajustando-as conforme necessário para preservar a textura e o sabor.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	805 x 645 x 1840 mm
Volume	457 Litros
Temperatura de Refrigeração	+14°C a +16°C
Humidade Relativa	40% a 44%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática por Ar (A/M A(AR))
Refrigeração	Ventilada (S/V V)
Dimensões das Prateleiras	700 x 470 mm
Número de Prateleiras	5
Peso Líquido	222 kg
Peso Bruto	247 kg
Potência Elétrica	0,36 kW
Potência do Grupo Frigorífico	425 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura ideal para esta vitrine expositora?

Esta vitrine foi configurada para operar numa faixa de temperatura estável de +14°C a +16°C. É ideal para produtos que não requerem refrigeração intensa, como chocolates finos e certas sobremesas, preservando as suas qualidades.

É fácil movimentar esta vitrine?

Sim, a vitrine incorpora rodas discretamente ocultas na estrutura, facilitando a sua movimentação e reposicionamento dentro do estabelecimento. Não compromete a estabilidade nem a estética do seu

espaço, adaptando-se às suas necessidades.

Como a vitrine realça os produtos expostos?

A iluminação LED integrada, aliada ao vidro temperado e ao sensor de proximidade PIR Sense, que ajusta a intensidade da luz, garante que os seus produtos sejam sempre apresentados de forma apelativa e profissional. Cada detalhe é valorizado para atrair a clientela.

Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação?

A vitrine possui dimensões de 805x645x1840 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para garantir uma adequada circulação de ar e facilitar a manutenção, especialmente na parte traseira e superior do equipamento.

Esta vitrine inclui alguma funcionalidade para controlo de humidade?

Sim, a vitrine permite a regulação da humidade relativa, mantendo-a entre 40% e 44%. Esta funcionalidade é crucial para a conservação ideal de produtos delicados como chocolates e certos tipos de doces, prevenindo a sua desidratação ou deterioração e prolongando o seu prazo de validade.