

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Vitrine Ventilada Luxor Branca KP8V (+2°/+10°C) 457L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.390	Modelo:	2186.390
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	222 kg	Dimensões:	805 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2186.390
Capacidade (L)	401-700 L
Cor	Branco
Instalação	De Chão

Refrigeração	Ventilado
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada (2°C a 10°C) de 457L com iluminação LED e design moderno. Ideal para pastelarias, restaurantes e showcasing.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para realçar os seus produtos e otimizar a experiência do cliente no seu estabelecimento. Com um design elegante e funcional, o expositor frigorífico integra tecnologia de ponta para garantir a conservação ideal de alimentos e bebidas. As rodas integradas e ocultas facilitam a sua movimentação e adaptação a diferentes espaços, enquanto a iluminação LED valoriza a apresentação dos artigos expostos. É uma solução que combina estética moderna com a máxima eficiência energética e de refrigeração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, delicatessens e hotéis que procuram uma showcase sofisticada para exibir os seus produtos refrigerados. A sua capacidade de 457 litros e prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível de diversos artigos, desde sobremesas a sanduíches. A tecnologia de sensor de proximidade PIR Sense, que ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, cria um ambiente convidativo e de poupança de energia, tornando-a perfeita para áreas de elevado tráfego.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões	805x645x1840 mm
Temperatura de trabalho	+2/+10 °C
Humidade Relativa	70 %

Característica	Especificação
Consumo de energia	2116 kWh/a
Medida consumo energia	EN 23953
Capacidade	457 lt
Classe climática	4 (+30°C, 55% R.H.)
Gás refrigerante	R290
Descongelação	Automática (AR)
Refrigeração	Ventilada
Dimensão prateleira	700x470 mm
Grelhas	5
Potência elétrica	0,55 kW
Potência frigorífica	851 W
Tensão	230~50Hz V
Peso Líquido	222 kg
Peso bruto	247 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta vitrine indicada?

Esta vitrine é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, pastelarias, charcutarias e hotéis, onde a apresentação e conservação de produtos refrigerados são cruciais. É perfeita para qualquer negócio que necessite de uma solução de exposição com estilo e funcionalidade.

Quais são os principais benefícios da refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme da temperatura em todo o interior do equipamento, mantendo os produtos frescos de forma consistente. Este sistema evita flutuações de temperatura que poderiam comprometer a qualidade dos alimentos, prolongando a sua vida útil e frescura.

Como o sensor de proximidade PIR Sense funciona e qual a sua vantagem?

O sensor PIR Sense ajusta automaticamente a intensidade da iluminação LED conforme a proximidade dos clientes, intensificando-a quando deteta movimento. Esta funcionalidade não só

atrai a atenção para os produtos expostos como também contribui para uma significativa poupança energética, reduzindo os custos operacionais do seu negócio e aumentando o apelo visual da sua montra.

Esta vitrine é fácil de mover e posicionar no espaço?

Sim, a vitrine está equipada com rodas integradas que se mantêm ocultas pela sua elegante estrutura inferior de cor branca. Esta característica facilita o deslocamento e o reposicionamento do expositor dentro do seu espaço comercial, permitindo flexibilidade na organização do ambiente e na criação de diferentes layouts conforme as suas necessidades.

Que tipo de manutenção regular é necessária para este equipamento?

Para assegurar o funcionamento ótimo e prolongar a vida útil da sua vitrine, recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas, bem como a verificação periódica do sistema de refrigeração. A descongelação automática ajuda a minimizar a acumulação de gelo, mas é sempre aconselhável uma vigilância para garantir a máxima eficiência energética e desempenho.