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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Expositiva Vertical 536L Multi-Temperatura -20°C a +5°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.436	**Modelo:**	UD2186.436
Marca:	UDI	**EAN:**	N/D
Peso:	275 kg	**Dimensões:**	1200 x 660 x 1430 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Modelo	UD2186.436
Marca	UDI
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

> Vitrine expositora vertical de 536L, com função multi-temperatura (-20ºC a +5ºC). Perfeita para exposição versátil em espaços comerciais.

Descricao Completa

vitrine refrigerada vertical — Vitrine Expositiva — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada vertical, também reconhecida como armário expositor ou display refrigerado, constitui uma solução excecional para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram máxima flexibilidade na apresentação dos seus produtos. Com uma vasta gama de temperaturas, que abrange desde os -20ºC até aos +5ºC, este equipamento permite a exposição versátil de uma diversidade de artigos, desde sobremesas geladas a bebidas frescas ou, inclusive, carne maturada. Tudo num único aparelho de elevada performance. A sua concepção resistente, aliada às quatro prateleiras ajustáveis, foi pensada para otimizar o espaço de exposição, garantindo que os seus produtos se destaquem de forma eficaz. O sofisticado sistema de refrigeração mantém uma conservação perfeita, controlando a humidade relativa ideal e minimizando o consumo energético.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é indispensável em cafés, pastelarias, restaurantes, hotéis e supermercados que requeiram a exibição simultânea de produtos a diferentes temperaturas. A sua adaptabilidade estende-se a cozinhas profissionais que necessitam de um grande volume de armazenamento, oferecendo uma exposição flexível, e ajustando-se a qualquer exigência do seu negócio. É uma aposta segura para otimizar o espaço e a funcionalidade, garantindo que a qualidade e a frescura dos seus produtos são sempre prioritárias perante a clientela.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1200x660x1430 mm
Volume	536 litros

Característica	Valor
Temperatura Ambiente Máx.	+30 ºC
Intervalo de Temperatura	-20ºC a +5ºC
Humidade Relativa	70%
Gás Refrigerante	R404A
Descongelação	Automática/Manual
Refrigeração	Ventilada
Dimensão Prateleira	1070x410 mm
Número de Prateleiras	4
Peso Líquido/Bruto	275 kg / 307 kg
Potência Elétrica	3600 W
Potência Grupo Frigorífico	1800 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual o diferencial desta vitrine em relação a outros equipamentos de exposição?
Esta vitrine distingue-se pela sua capacidade multi-temperatura, permitindo operar tanto em congelação como em refrigeração, com um intervalo de -20ºC a +5ºC. Esta versatilidade torna-a ideal para qualquer contexto comercial, otimizando o seu investimento em equipamentos.

Este equipamento evidencia uma boa eficiência energética?
Sim, o sistema de refrigeração ventilada, aliado ao gás R404A, garante uma performance otimizada, assegurando a correta conservação dos alimentos com um consumo de energia controlado. O isolamento de alta qualidade é crucial para manter a temperatura interna estável.

Como é realizado o processo de descongelação do expositor?
A descongelação pode ser efetuada de forma automática ou manual, oferecendo-lhe total flexibilidade na manutenção e limpeza, garantindo a longevidade e o bom funcionamento do equipamento. Esta dupla funcionalidade adapta-se às necessidades específicas do seu negócio.

Que tipos de produtos são adequados para exposição nesta vitrine?
Graças à sua ampla gama de temperaturas, esta montra é perfeita para exibir uma vasta variedade de produtos. Desde gelados e sobremesas congeladas até produtos lácteos, carnes maturadas, bebidas e artigos de padaria/pastelaria que requerem refrigeração ou congelação, tudo pode ser

exposto com segurança e visibilidade.

Esta vitrine é fácil de instalar e manter nos espaços profissionais?
A vitrine foi concebida para uma instalação relativamente simples em ambientes profissionais. As instruções detalhadas de manutenção garantem que a limpeza e os pontos de verificação são claros, facilitando as tarefas habituais e prolongando significativamente a vida útil do equipamento.