

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Encastre Panorâmica 255L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.462	Modelo:	UD2186.462
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	215 kg	Dimensões:	1200 x 660 x 1150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.462
Marca	UDI
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada encastre de 1200x660x1150 mm e 255L, ideal para exposição de produtos frescos. Design em vidro, iluminação LED e controlo HACCP.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta montra refrigerada é uma solução de encastre que conjuga funcionalidade e um design elegante, ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço e exibir os seus produtos com distinção. Com uma estrutura inferior embutida e concebida integralmente em vidro temperado, garante uma integração harmoniosa em qualquer ambiente e uma visibilidade excecional dos bens expostos.

O sistema de refrigeração ventilada, com evaporador estrategicamente posicionado na parte inferior, assegura uma distribuição homogénea da temperatura. Esta amplitude térmica, entre +2°C e +10°C, é fundamental para a conservação ideal de uma variada gama de alimentos, desde pastelaria a saladas. Equipada com gás refrigerante R290, esta vitrine distingue-se pela sua eficiência energética e pelo seu contributo positivo para o ambiente, fatores que se traduzem numa redução significativa dos custos operacionais para o seu negócio.

Adicionalmente, a iluminação LED integrada realça a apresentação dos produtos, captando a atenção dos clientes. A placa eletrónica de vidro preto, complementada por chaves capacitivas e alarmes HACCP, oferece um controlo preciso e fiável da temperatura, em estrita conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, garantindo a sua tranquilidade e a dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de exposição refrigerada de encastre é uma escolha acertada para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias, padarias e cafetarias. Com as suas dimensões, é perfeita para exibir sobremesas delicadas, bolos, sanduíches fresquíssimas, saladas e bebidas, otimizando o espaço do balcão e convidando os clientes a apreciar produtos frescos e visualmente apelativos.

A sua generosa capacidade de 255 litros e as duas prateleiras em vidro temperado permitem uma organização versátil e eficiente, adaptando-se às diversas necessidades de exposição. Seja para um buffet de pequeno-almoço, um serviço de almoço rápido ou uma montra de doces gourmet, este display refrigerado eleva a experiência do cliente e a funcionalidade do seu espaço comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1200x660x1150 mm
Volume	255 L
Temperatura	+2°C a +10°C
Humidade Relativa	70%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática por ar
Refrigeração	Ventilada
Dimensão Grelhas	1071x410 mm
Número de Grelhas	2
Peso Líquido	215 kg
Potência Elétrica	0,92 kW
Potência Frigorífica	1250 W
Tensão	230 V
Grupo Remoto	Não incluído

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas desta vitrine refrigerada?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +10°C, ideal para a conservação e exposição de diversos produtos frescos, assegurando a sua qualidade e segurança.

Esta vitrine necessita de um grupo de refrigeração externo?

Sim, esta vitrine é fornecida sem um grupo remoto, o que implica a necessidade de instalar um grupo de refrigeração externo para garantir o seu correto e eficiente funcionamento.

Onde pode ser utilizada esta vitrine de encastre?

É perfeitamente adequada para restaurantes, pastelarias, padarias, cafetarias e hotéis, onde a apresentação elegante e a conservação de alimentos frescos são prioridades para o negócio.

Quais as características que garantem a segurança alimentar nesta vitrine?

Com alarmes HACCP integrados e um controlo de temperatura preciso através de placa eletrónica de vidro preto, esta montra assegura a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar, protegendo os seus produtos e clientes.

Qual o benefício da iluminação LED integrada?

A iluminação LED realça a apresentação dos produtos de forma eficiente, atraindo a atenção dos clientes e destacando a frescura e qualidade dos alimentos expostos, contribuindo para uma experiência de compra mais apelativa.