

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 de Exposição Refrigerada Panorâmica 900mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.954	Modelo:	UD2829.954
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	195 kg	Dimensões:	900 x 740 x 1200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2829.954
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica de 900mm para pastelaria. Design elegante com 4 lados em vidro, aço inox AISI 304, iluminação LED e refrigeração +2°C/+10°C.

Descricao Completa

vitrine de pastelaria — Vitrine Panorâmica — Principais Vantagens

Concebida para captar a atenção e preservar com eficácia, esta vitrine de exposição refrigerada de 900 mm é a solução ideal para pastelarias, padarias e estabelecimentos de restauração refinados. Com os seus quatro lados em vidro, proporciona uma visibilidade inigualável dos produtos, realçando a sua frescura e apelatividade visual.

A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma durabilidade superior, mas também uma higiene exemplar, adaptando-se perfeitamente aos padrões mais exigentes do setor alimentar. O sistema de refrigeração, que emprega o gás ecológico R290 e descongelação automática, mantém uma temperatura constante entre +2°C e +10°C. Este controlo térmico rigoroso é vital para a conservação otimizada de bolos, doces e outras iguarias que requerem condições específicas.

Para uma maximização do impacto visual, a unidade integra iluminação LED horizontal, que acentua a cor e a textura de cada artigo exposto. As prateleiras de vidro temperado e as portas deslizantes oferecem uma combinação de funcionalidade e elegância, contribuindo para uma apresentação sofisticada em qualquer ambiente comercial.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é incrivelmente versátil, sendo a escolha perfeita para pastelarias de elite, cafés luxuosos, hotéis de cinco estrelas e restaurantes que apostam na excelência da apresentação. É especialmente indicada para exibir pastelaria fina, bolos artísticos, sobremesas individuais e todos os produtos que beneficiam de um destaque visual e de um controlo preciso da temperatura. A sua adaptabilidade permite a integração harmoniosa em diversos esquemas de serviço, desde balcões de atendimento a áreas de buffet em eventos de prestígio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	900 x 740 x 1200 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Embalagem (LxPxA)	980 x 830 x 1350 mm
Prateleiras (LxP)	1x 738x278 mm + 1x 738x318 mm
Volume Líquido / Bruto	370 / 415 Litros
Temperatura	+2°C a +10°C
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R290
Consumo de Energia	6.13 kWh/24h
Potência	400 W
Tensão	230 V
Peso Líquido / Bruto	155 / 195 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

Esta vitrine foi concebida com uma capacidade líquida de 370 litros, perfeita para apresentar uma vasta gama de produtos, desde bolos a sobremesas individuais, garantindo sempre a otimização do espaço disponível.

Como o equipamento assegura a higiene e facilidade de limpeza?

O interior e o exterior são fabricados em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência e facilidade de limpeza, crucial para manter os mais altos padrões de higiene em ambientes profissionais. A funcionalidade de descongelação automática contribui para uma manutenção descomplicada.

Que tipo de refrigeração a vitrine utiliza e qual a sua eficiência?

A vitrine incorpora um sistema de refrigeração que opera com o gás R290, um refrigerante moderno e eficiente. É capaz de manter temperaturas estáveis entre +2°C e +10°C, ideal para a conservação de produtos sensíveis, demonstrando um consumo de energia de 6.13 kWh/24h, o que reflete a sua performance na classe climática 4.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos comerciais?

Graças à sua versatilidade e design, é particularmente indicada para pastelarias gourmet, cafetarias elegantes, hotéis e restaurantes de referência. O seu propósito principal é elevar o nível da exposição de produtos de pastelaria, contudo, a sua flexibilidade permite também a apresentação de outros artigos refrigerados que se enquadrem nas suas especificações de temperatura.

Existem acessórios incluídos ou opcionais para esta vitrine?

A vitrine de exposição é fornecida com duas prateleiras de vidro temperado, dimensões 738x278 mm e 738x318 mm, e iluminação LED horizontal integrada (3 unidades), que realça a apresentação dos produtos. Além disso, conta com portas deslizantes para facilitar o acesso e a reposição, assegurando que o equipamento esteja pronto a usar no momento da entrega.