

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Balcão para Tapas 1200mm GN 1/4

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.945	Modelo:	UD2929.945
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	37 kg	Dimensões:	1200 x 335 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.945

FAQ

Q: Quais as dimensões desta vitrine refrigerada de balcão?
A: Esta vitrine refrigerada de balcão tem dimensões de 1200x335x440a mm (comprimento x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado no seu estabelecimento.,
Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a vitrine?
A: A vitrine refrigerada opera com uma tensão de 230 V. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança do equipamento.,
Q: Como posso limpar e manter a vitrine refrigerada?
A: Para a limpeza, utilize um pano macio e detergente neutro. A manutenção regular inclui a verificação do termostato e a limpeza do evaporador. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento em aço inoxidável.,
Q: Qual é a capacidade de armazenamento em recipientes GN?
A: Esta vitrine tem capacidade para 5 recipientes GN 1/4, o que a torna ideal para a exposição organizada de tapas, saladas e outros alimentos em porções.,
Q: Possui garantia e assistência técnica?
A: Sim, todos os nossos equipamentos possuem garantia de fabricante. Para questões de assistência técnica, a nossa equipa está disponível para ajudar e coordenar as intervenções necessárias.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada balcão, vitrine tapas, expositor refrigerado profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14625

Alt Text Imagens

Vitrine Balcão (+2º,+8ºC) Eib 120-330

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Vitrine Balcão (+2º,+8ºC) Eib 120-330

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Vitrines > Tapas

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

HRBME9004E,HRMF9004S,HRMF6004E

Uso Profissional - Dicas

Garanta que os contentores GN 1/4 estão devidamente encaixados para evitar perdas de frio e manter a eficiência do evaporador de cobre., Realize a limpeza diária das superfícies em aço inoxidável com produtos neutros para evitar a contaminação cruzada e manter o brilho do equipamento no balcão de atendimento., Não obstrua as áreas de ventilação externa para permitir que o sistema de refrigeração mantenha o consumo estabilizado em 1,2 kWh/24h., Aproveite os pés ajustáveis para nivelar perfeitamente a vitrine em balcões irregulares, prevenindo vibrações desnecessárias no compressor.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Gestores de F&B, Proprietários de Bares e Petisqueiras, Responsáveis de Compras para Grupos Hoteleiros
Descrição Curta Original	Exterior e interior de aço inoxidável Evaporador de cobre de um tubo, sem soldagem, completamente espumado Pés ajustáveis Termostato com novo algoritmo de economia de energia
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1200x335x440a mm Temperatura +2/+8 °C Capacidade GN GN 1/4X5 Refrigeração S/V S Peso Net 37 kg Consumo energia 1,2 kwh/24h Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000759,EX19000758,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Bares de Tapas e Petisqueiras Modernas: Utilizada sobre o balcão de serviço para expor produtos de rotação rápida como saladas de polvo, queijos marinados ou conservas gourmet em cubas GN 1/4. A proximidade visual com o cliente potencializa as vendas por impulso enquanto mantém as propriedades organoléticas dos alimentos através do sistema de frio estático., Pequeno-Almoço e Buffets de Hotelaria: Integrada no buffet de pequeno-almoço para a apresentação de fruta cortada, iogurtes e charcutaria fatiada. O design em vidro e aço permite que os hóspedes visualizem a frescura dos produtos, facilitando o autosserviço organizado e higiénico com capacidade para cinco divisões distintas., Pastelarias e Cafetarias com Serviço de Almoço: Ideal para a conservação de sanduíches frias, wraps e sobremesas individuais durante o período de pico. O termostato com algoritmo de poupança de energia é fundamental para estabelecimentos que operam longas horas, garantindo estabilidade térmica com baixo custo operacional.
Uso Profissional - Introdução	Esta vitrine refrigerada de balcão de 120cm é um ativo estratégico para operações de restauração que privilegiam o 'grab-and-go' e a exposição de produtos frescos em ponto de venda, combinando uma refrigeração estática precisa com uma estrutura em aço inoxidável de alta durabilidade. Projetada para suportar o ritmo intenso do setor HORECA em Portugal, este equipamento assegura a manutenção da cadeia de frio entre +2°C e +8°C, otimizando a segurança alimentar e a apresentação visual de preparados frios num formato compacto e energeticamente eficiente.
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Vitrine refrigerada de balcão em aço inoxidável com 120cm, capacidade para 5 GN 1/4 e refrigeração de +2°C a +8°C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada balcão — Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado de balcão foi concebido para o setor de restauração e hotelaria, destacando-se pela sua robustez e design elegante. É a solução ideal para apresentar tapas, petiscos e sobremesas em qualquer ambiente profissional. A sua construção em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional e uma limpeza facilitada, elementos cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene.

Com um sistema de refrigeração estática altamente eficiente, que mantém uma temperatura controlada entre os +2°C e os +8°C, este equipamento garante a conservação ideal dos alimentos, preservando a sua frescura e aspeto apelativo. O evaporador de cobre, totalmente espumado e sem soldaduras, permite maximizar a eficiência energética e prolongar a vida útil do equipamento, representando um investimento inteligente e sustentável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine de balcão integra-se perfeitamente em diversos estabelecimentos. É adequada para bares de tapas e restaurantes que pretendem expor pratos frios de forma atrativa. Serve pastelarias que necessitam de exibir sobremesas refrigeradas e hotéis com serviço de buffet, oferecendo uma solução de exposição compacta e de elevada qualidade para qualquer espaço de hotelaria.

A organização interna está otimizada para acomodar contentores GN 1/4, com capacidade para 5 unidades. Esta versatilidade facilita um serviço eficiente, tornando-a ideal para estabelecimentos com um volume de clientes moderado a elevado que valorizam uma apresentação cuidada e a manutenção da frescura dos produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxAl)	1200x335x440a mm
Temperatura	+2°C a +8°C
Capacidade GN	5x GN 1/4

Característica	Detalhe
Refrigeração	Estática
Peso Líquido	37 kg
Consumo de Energia	1,2 kWh/24h
Tensão	230 V
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável
Evaporador	Cobre, sem soldagem, espumado
Pés	Ajustáveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta vitrine refrigerada para contentores GN?

Esta vitrine foi desenhada para acomodar 5 contentores GN 1/4, oferecendo uma organização versátil e prática dos produtos a serem expostos no balcão.

Como é otimizada a eficiência energética deste equipamento?

A eficiência energética é garantida por um isolamento completo e eficaz do evaporador de cobre, complementado por um termostato avançado com algoritmo de poupança de energia, minimizando assim o consumo diário de eletricidade.

Que tipos de alimentos são mais adequados para serem conservados nesta vitrine?

Com a sua faixa de temperatura ajustável entre +2°C e +8°C, este equipamento é perfeito para a exposição e conservação de uma ampla variedade de produtos, incluindo tapas, sanduíches frias, saladas frescas, sobremesas delicadas e outros pratos frios.

Quais os principais cuidados de manutenção e limpeza recomendados para prolongar a vida útil da vitrine?

Para assegurar a durabilidade e higiene da vitrine, recomenda-se a limpeza diária das superfícies em aço inoxidável com um pano macio e detergente neutro. Evite a utilização de produtos abrasivos e verifique regularmente o termóstato para um funcionamento otimizado.

Esta vitrine é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Sim, com as suas dimensões compactas de 1200x335x440a mm (comprimento x profundidade x altura), esta vitrine de balcão é ideal para espaços profissionais de menor dimensão que necessitam de uma solução de exposição refrigerada sem comprometer a área de serviço.