

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 Refrigerada Balcão para Tapas 120cm +2°C a +8°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.947	Modelo:	UD2929.947
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1200 x 395 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.947

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta vitrine refrigerada de balcão possui dimensões de 1200x395x440 mm (largura x profundidade x altura). Para uma correta instalação e ventilação, é recomendável deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a abertura das portas e para a manutenção., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine? A: A vitrine requer uma tensão elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado, garantindo que o circuito elétrico dispõe de disjuntor e tomada adequados para a potência do equipamento, cumprindo todas as normas de segurança vigentes. Não utilize extensões ou adaptadores., Q: Como deve ser efetuada a limpeza e manutenção desta vitrine para garantir o seu bom funcionamento e higiene? A: Para a limpeza diária, utilize um pano macio e detergente neutro, tanto no exterior de aço inoxidável como no interior. Evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies. Certifique-se de que a vitrine está desligada da corrente elétrica antes de iniciar a limpeza. Verifique regularmente o estado das borrachas das portas e limpe o condensador para otimizar a eficiência de refrigeração., Q: Esta vitrine inclui cubas GN ou é necessário adquiri-las separadamente? A: Esta vitrine refrigerada de balcão tem capacidade para 3 cubas GN 1/3 e 1 cuba GN 1/2. As cubas GN não estão incluídas, devendo ser adquiridas separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas de apresentação de alimentos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada de balcão, vitrine para tapas, equipamento de refrigeração HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14627

Alt Text Imagens

Vitrine Balcão (+2º,+8ºC) Eib 120-380

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Vitrine Balcão (+2º,+8ºC) Eib 120-380

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Vitrines > Tapas

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

HRMF6004E,HRCE4P750S

Uso Profissional - Dicas	Evite obstruir as saídas de ar internas com recipientes excessivamente altos para garantir a circulação uniforme do frio estático em toda a vitrine., Realize a limpeza semanal do condensador para assegurar que o algoritmo de poupança de energia opere com a máxima eficiência térmica., Utilize recipientes Gastronorm em aço inoxidável para uma melhor condução térmica e manutenção da temperatura interna dos alimentos., Ajuste os pés niveladores para garantir que o escoamento de condensados ocorra corretamente, evitando acumulação de umidade na base.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Gestor de Produção, Responsável de Food & Beverage (F&B), Proprietário de Unidade de Restauração e Bebidas
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: 1200x395x440 mm Temperatura +2/+8 °C Capacidade GN 3x1/3GN+1x1/2GN Refrigeração S/V S Peso Net 40 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Tapas e Petiscos em Wine Bars: Utilizada no balcão de atendimento para expor conservas gourmet, queijos curados e enchidos fatiados, permitindo que o cliente visualize a qualidade do produto enquanto o operador mantém o controle higiênico da manipulação. A profundidade de 395mm é ideal para balcões estreitos, otimizando a área de serviço sem comprometer a circulação., Buffets de Pequeno-Almoço em Unidades Hoteleiras: Integrada na linha de buffet para a conservação de iogurtes, frutas cortadas e charcutaria, assegurando que os alimentos permanecem dentro das temperaturas de segurança exigidas pelo HACCP. A configuração Gastronorm permite a reposição rápida de cubas vindas diretamente da zona de preparação., Áreas de Grab & Go e Cafeteria Profissional: Aplicada na zona de checkout para a venda de saladas frias, sanduíches premium e pasteleria fresca que requer refrigeração constante. O termostato com algoritmo de poupança ajuda a reduzir os custos fixos em estabelecimentos com operação de 12 a 18 horas diárias.
Uso Profissional - Introdução	Esta vitrine refrigerada de balcão de 120cm é um ativo estratégico para operações de restauração que privilegiam a venda por impulso e a segurança alimentar, permitindo a exposição estática de produtos delicados entre +2°C e +8°C com máxima visibilidade. Construída em aço inoxidável com componentes técnicos de alta resistência, como o evaporador em cobre espumado, garante uma estabilidade térmica crucial para manter a organoleptica de preparados frescos em ambientes de serviço intenso.
Instalação	De Bancada

Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão de 120cm para tapas, com temperatura entre +2°C e +8°C. Capacidade para 3xGN 1/3 + 1xGN 1/2. Construção em aço inox. Ideal para restauran.

Descricao Completa

vitrine refrigerada de balcão — Expositor Refrigerado de Balcão — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado de balcão é uma solução robusta e elegante, concebida especificamente para a apresentação e conservação de tapas e outros pratos frios. O seu design em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração de grande movimento, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo uma imagem profissional impecável para o seu estabelecimento.

Com uma eficiente capacidade de refrigeração que mantém a temperatura entre +2°C e +8°C, esta vitrine assegura a frescura e segurança alimentar dos seus produtos, minimizando o desperdício. O sistema de refrigeração avançado e o isolamento de alta qualidade contribuem para um consumo energético otimizado, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais ao longo do tempo. Equipado com pés ajustáveis e um termostato com algoritmo de poupança de energia, oferece flexibilidade na instalação e controlo preciso da temperatura. A construção ergonómica permite fácil acesso para reposição e manutenção, tornando-a ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e fiabilidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares de tapas, cafés e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de uma solução prática e esteticamente apelativa para exibir alimentos frios. Perfeita para buffets de pequeno-almoço, áreas de self-service ou como complemento em balcões de atendimento, onde a apresentação dos produtos é crucial para atrair o cliente. A sua capacidade otimizada para contentores Gastronorm permite acomodar uma variedade de tapas, doces, saladas ou aperitivos, facilitando a organização e a rotatividade de produtos, mesmo em horários de pico. É uma mais-valia em qualquer ambiente que exija a preservação eficaz e a exposição convidativa de alimentos refrigerados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x395x440 mm
Temperatura	+2°C a +8°C
Capacidade GN	3x1/3GN + 1x1/2GN
Refrigeração	Estática
Peso Líquido	40 kg
Tensão	230 V
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Evaporador	Cobre, sem soldagem, completamente espumado
Pés	Ajustáveis
Controlo de Temperatura	Termostato com algoritmo de poupança de energia

Perguntas Frequentes

Q: Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

A: É ideal para todo o setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, bares de tapas, hotéis, cafés e qualquer local que necessite de expor e manter alimentos frescos no balcão.

Q: Qual a capacidade de contentores Gastronorm desta vitrine de balcão?

A: A vitrine possui capacidade para 3 contentores GN 1/3 e 1 contentor GN 1/2, oferecendo flexibilidade para diversos tipos e tamanhos de alimentos.

Q: Como a vitrine contribui para a eficiência energética?

A: Possui um evaporador de cobre espumado e um termostato com um algoritmo de poupança de energia, características que otimizam o consumo e reduzem os custos operacionais.

Q: Os materiais utilizados na construção garantem durabilidade?

A: Sim, o exterior e o interior são fabricados em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta vitrine refrigerada de balcão possui dimensões de 1200x395x440 mm (largura x profundidade x altura). Para uma correta instalação e ventilação, é recomendável deixar um espaço mínimo de 10

cm nas laterais e na parte traseira do equipamento. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a abertura das portas e para a manutenção.