

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 Balcão Refrigerada para Tapas 1500 mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.955	Modelo:	UD2929.955
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	42.5 kg	Dimensões:	1500 x 335 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.955

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta vitrine balcão? A: Esta vitrine balcão refrigerada apresenta dimensões de 1500x335x440 mm, necessitando de uma área de instalação que considere estas medidas para garantir um bom funcionamento e ventilação adequada. A sua configuração compacta torna-a ideal para espaços otimizados em balcões de bares e restaurantes, permitindo uma integração eficaz no ambiente de serviço., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine refrigerada? A: A vitrine balcão opera com uma tensão de 230 V, sendo compatível com a alimentação elétrica padrão. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e, idealmente, a um circuito elétrico dedicado para garantir estabilidade e segurança. Não são necessários requisitos especiais de gás ou água, tornando a sua instalação elétrica o ponto principal de atenção., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção para assegurar a longevidade do equipamento? A: A limpeza regular da vitrine é crucial para a sua higiene e durabilidade. O exterior e o interior em aço inoxidável podem ser limpos com um pano húmido e detergente suave, enquanto o evaporador de cobre requer pouca manutenção devido à sua construção selada. Os pés ajustáveis facilitam a limpeza por baixo do equipamento. Assegure-se de desligar o aparelho da corrente antes de qualquer procedimento de limpeza., Q: Este equipamento possui garantia e qual o tipo de assistência técnica disponível? A: Sim, este produto beneficia de uma garantia completa, abrangendo defeitos de fabrico e assegurando o seu investimento. Para informações detalhadas sobre a duração e termos da garantia, e para aceder à assistência técnica especializada, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para resolver qualquer questão técnica ou operacional que possa surgir., Q: Que acessórios são compatíveis ou incluídos com esta vitrine balcão refrigerada? A: Esta vitrine está otimizada para acomodar 7 tabuleiros GN 1/4, que são amplamente utilizados no setor HORECA para a exposição de alimentos. Embora os tabuleiros GN não estejam incluídos, a sua compatibilidade universal permite uma fácil aquisição. Os pés ajustáveis são um acessório padrão, proporcionando flexibilidade na instalação e nivelamento do equipamento em diferentes superfícies.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Vitrine Balcão Refrigerada, Vitrine para Tapas, Refrigerador de Balcão

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14631

Alt Text Imagens

Vitrine Balcão (+2º,+10ºc) Eib 150-330

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Vitrine Balcão (+2º,+10ºc) Eib 150-330

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Tapas
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS0165.462.001M,SM5140028,UD2930.801,JUJ7040
Uso Profissional - Dicas	Utilize recipientes GN em aço inoxidável para uma melhor condutividade térmica e manutenção da temperatura uniforme em toda a base., Evite obstruir as grelhas de ventilação laterais para garantir que o compressor opera com a máxima eficiência energética prevista pelo algoritmo do termóstato., Realize a limpeza diária do condensador e das calhas de vidro para evitar a acumulação de resíduos orgânicos e garantir a transparência total na exposição., Sincronize a temperatura do termóstato de acordo com a rotação do produto: temperaturas próximas dos +2 °C para peixes e mariscos, e +6 °C para queijos e charcutaria.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de Produção de Catering, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Restaurantes e Tabernas Modernas
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: 1500x335x440 mm Temperatura +2/+8 °C Capacidade GN GN1/4x7 Refrigeração S/V S Peso Net 42,5 kg Consumo energia 1,4 kwh/24h Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HR110005457,HR110005456,HRFD10LARC,HRFD10LC
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Petiscos e Tapas em Bares de Hotel: Utilizada sobre o balcão principal para expor preparações frias como saladas de polvo, conservas gourmet e queijos regionais, permitindo um serviço rápido e higiénico durante o 'rush' do final de tarde., Linhas de Pequeno-Almoço Buffet: Integrada na bancada de frio para a exposição de frutas cortadas, iogurtes e charcutaria fatiada, assegurando que a temperatura crítica é mantida mesmo com a abertura frequente do vidro superior., Pastelarias e Cafetarias de Alto Débito: Aplicada na secção de cafetaria para a venda assistida de sanduíches frias e pastelaria salgada, otimizando o espaço vertical do balcão e facilitando a reposição rápida através da capacidade para 7 recipientes GN.

Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine de tapas de 150cm é um equipamento crítico para a rentabilização do balcão, combinando uma exposição estética de alta visibilidade com a segurança alimentar exigida pelas normas HACCP. Construída em aço inoxidável com evaporador de cobre contínuo, garante uma estabilidade térmica entre +2 °C e +10 °C, permitindo que os estabelecimentos mantenham a frescura organolética dos produtos enquanto maximizam as vendas por impulso através de uma apresentação organizada em cubas GN 1/4.

Instalação

De Bancada

Temperatura

Positiva

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine balcão refrigerada profissional em aço inoxidável, 150 cm. Ideal para display de tapas, com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/4 e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Vitrine Balcão Refrigerada — Vitrine de Exposição Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta vitrine de balcão refrigerada destaca-se pela sua eficiência e solidez. É uma ferramenta fundamental para a apresentação apetitosa e a conservação segura de tapas, petiscos e sobremesas, garantindo que os alimentos permaneçam frescos para os seus clientes. A sua presença no seu balcão irá, sem dúvida, valorizar a sua oferta e impulsionar as vendas por impulso.

Construída integralmente em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, esta vitrina expositora assegura uma durabilidade notável e padrões de higiene exemplares, suportando o uso diário intensivo em cozinhas profissionais. O seu design integra um evaporador de cobre sem soldagem, proporcionando uma refrigeração homogénea e eficaz com um consumo energético reduzido.

Equipada com pés reguláveis para uma adaptação perfeita a qualquer superfície e um termostato inteligente com algoritmo de economia de eletricidade, esta montra refrigerada não só otimiza o desempenho como também contribui ativamente para a redução dos custos operacionais do seu espaço. A capacidade de refrigeração mantém os produtos entre +2 °C e +10 °C, sendo ideal para uma vasta seleção de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a solução perfeita para restaurantes, bares, pastelarias, cafés e hotéis que desejam exibir os seus produtos refrigerados de forma profissional e apelativa. É excelente para buffets de tapas, áreas de self-service ou como um elemento sofisticado e prático para o balcão do seu estabelecimento, assegurando que os alimentos se mantêm nas condições ideais de conservação e visibilidade.

Para chefs de cozinha e responsáveis de catering, esta vitrine de 150 cm é um equipamento crucial para a rentabilização do balcão, combinando uma exposição estética de alta visibilidade com a segurança alimentar exigida pelas normas HACCP. Gestores de food & beverage em hotelaria e proprietários de restaurantes e tabernas modernas beneficiarão do seu desempenho e fiabilidade.

Use sempre recipientes GN em aço inoxidável para uma melhor condutividade térmica e manutenção da temperatura uniforme. Evite obstruir as grelhas de ventilação para garantir que o compressor funcione com a máxima eficiência. Realize a limpeza diária do condensador e dos vidros para evitar resíduos e manter a transparência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1500x335x440 mm
Capacidade GN	GN1/4x7
Faixa de Temperatura	+2 °C a +10 °C
Peso Líquido	42,5 kg
Consumo de Energia	1,4 kWh/24h
Tensão	230 V
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Evaporador	Cobre de um tubo, sem soldagem, completamente espumado
Pés	Ajustáveis
Termóstato	Com algoritmo de economia de energia

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta vitrine balcão?

A: Esta vitrine balcão refrigerada apresenta dimensões de 1500x335x440 mm, necessitando de uma

área de instalação que considere estas medidas para garantir um bom funcionamento e ventilação adequada. A sua configuração compacta torna-a ideal para espaços otimizados em balcões de bares e restaurantes, permitindo uma integração eficaz no ambiente de serviço.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine refrigerada?

A: A vitrine balcão opera com uma tensão de 230 V, sendo compatível com a alimentação elétrica padrão. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e, idealmente, a um circuito elétrico dedicado para garantir estabilidade e segurança. Não são necessários requisitos especiais de gás ou água, tornando a sua instalação elétrica o ponto principal de atenção.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção para assegurar a longevidade do equipamento?

A: A limpeza regular da vitrine é crucial para a sua higiene e durabilidade. O exterior e o interior em aço inoxidável podem ser limpos com um pano húmido e detergente suave, enquanto o evaporador de cobre requer pouca manutenção devido à sua construção selada. Os pés ajustáveis facilitam a limpeza por baixo do equipamento.

Q: Este equipamento possui garantia e qual o tipo de assistência técnica disponível?

A: Sim, este produto beneficia de uma garantia completa, abrangendo defeitos de fabrico e assegurando o seu investimento. Para informações detalhadas sobre a duração e termos da garantia, e para aceder à assistência técnica especializada, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para todo o suporte necessário.

Q: Que acessórios são compatíveis ou incluídos com esta vitrine balcão refrigerada?

A: Esta vitrine é otimizada para acomodar 7 tabuleiros GN 1/4, que são amplamente utilizados no setor de restauração para exposição de alimentos. Embora os tabuleiros GN não estejam incluídos, a sua compatibilidade universal permite uma fácil aquisição. Os pés ajustáveis são um acessório padrão, proporcionando flexibilidade na instalação e nivelamento do equipamento.