

# 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Balcão Inox 1500mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD2929.957 | Modelo:    | 2929.957            |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                 |
|        |            | Dimensões: | 1500 x 395 x 440 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|             |            |
|-------------|------------|
| Marca       | UDEX       |
| Modelo      | 2929.957   |
| Instalação  | De Bancada |
| Temperatura | Positiva   |
| Tipo        | Vitrine    |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão em inox, 1500mm, com temperatura de +2/+8°C e capacidade para 5xGN1/3 + 1xGN1/2. Ideal para exposição de alimentos frescos.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de balcão é uma solução ideal para a exposição de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Construída integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene. O seu evaporador de cobre, sem soldaduras e totalmente espumado, assegura uma refrigeração eficiente e uniforme, mantendo os produtos frescos e apetitivos para os seus clientes. Com pés ajustáveis, oferece flexibilidade para se adaptar a diferentes espaços de trabalho, enquanto o termóstato com algoritmo de economia de energia contribui para uma operação mais sustentável e com custos reduzidos.

### Aplicações Profissionais

Concebida para a exibição de produtos sensíveis à temperatura, esta expositora refrigerada é perfeita para snack-bares, estabelecimentos de tapas, padarias, pastelarias ou qualquer negócio que necessite de manter alimentos frescos e visíveis. A sua capacidade de acomodar várias cubas GN permite uma organização versátil de diferentes tipos de produtos, desde pratos frios a sobremesas. É um expositor, display e showcase versátil para qualquer estabelecimento que pretenda apresentar os seus produtos de forma profissional e higiénica, garantindo a sua frescura e qualidade.

### Características Técnicas

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Dimensões (mm)            | 1500x395x440      |
| Temperatura (°C)          | +2/+8             |
| Capacidade GN             | 5xGN1/3 + 1xGN1/2 |
| Refrigeração              | Estática          |
| Peso Líquido (kg)         | 46                |
| Consumo Energia (KWh/24h) | 1.5               |
| Tensão (V)                | 230               |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a gama de temperatura que esta vitrine suporta?**

Esta vitrine foi concebida para operar numa gama de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para manter a frescura de uma vasta variedade de alimentos.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o exterior e interior em aço inoxidável foram pensados para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene, um fator essencial em cozinhas profissionais.

### **Posso ajustar a altura da vitrine?**

Sim, a vitrine possui pés ajustáveis, o que permite adaptá-la facilmente à altura desejada e nivelá-la em diferentes superfícies de balcão ou trabalho.

### **Que tipo de refrigeração utiliza este equipamento?**

O sistema de refrigeração é estático com um evaporador de cobre sem soldadura, o que garante uma distribuição eficiente e económica do frio para a conservação dos seus produtos.

### **Quantas cubas Gastronorm posso utilizar nesta vitrine?**

A vitrine tem capacidade para 5 cubas GN1/3 e 1 cuba GN1/2, oferecendo excelente versatilidade para expor diferentes tipos de alimentos simultaneamente.