

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 de Balcão Refrigerada GN 1/4x8

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.960	Modelo:	2929.960
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	47.5 kg	Dimensões:	1800 x 335 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2929.960
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de balcão refrigerada com capacidade GN 1/4x8, ideal para expor produtos frescos com temperatura entre +2°C e +8°C. Design em inox.

Descricao Completa

vitrine balcão refrigerada — Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para o sector da restauração e hotelaria.

Robusto e eficiente, permite manter os seus alimentos frescos e visíveis para os clientes, otimizando o espaço no seu balcão. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a refrigeração estática sem ventilação preserva a qualidade dos produtos expostos. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento que procure praticidade e fiabilidade na conservação dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios, desde pastelarias, cafés, snack-bars, e restaurantes, até charcutarias e delicatessens. Pode ser utilizada para exibir tapas, sobremesas, saladas ou outros produtos frescos, mantendo-os à temperatura ideal de serviço. A sua construção compacta permite uma fácil integração em qualquer layout de cozinha profissional ou balcão de vendas.

Características Técnicas

Dimensões	1800x335x440 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Capacidade	GN 1/4x8
Refrigeração	Estática (sem ventilação)
Peso Líquido	47.5 kg
Consumo de Energia	1.6 KWh/24h
Tensão	230 V
Material	Exterior e interior em aço inoxidável

Evaporador	Cobre, monobloco, sem soldaduras, completamente espumado
Pés	Ajustáveis
Termostato	Com algoritmo de economia de energia

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade de uma vitrine de balcão refrigerada?

Uma vitrine de balcão refrigerada serve para expor alimentos e bebidas de forma atraente, mantendo-os frescos e seguros para consumo. O seu design com vidro curvo e iluminação otimiza a visibilidade dos produtos.

Que tipo de produtos posso armazenar nesta vitrine?

Esta vitrine, com uma temperatura entre +2°C e +8°C, é ideal para a exposição de tapas, sobremesas, sandes, saladas, laticínios e outros produtos de charcutaria. A sua capacidade para GN 1/4x8 oferece versatilidade no arranjo dos alimentos.

A vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção integral em aço inoxidável facilita a limpeza e garante uma higiene superior, essencial em ambientes profissionais. Além disso, o evaporador de cobre, sem soldaduras e espumado, minimiza a formação de humidade e melhora a eficiência.

Como funciona o algoritmo de economia de energia do termostato?

O termostato inteligente ajusta o ciclo de refrigeração para otimizar o consumo de energia sem comprometer a temperatura de conservação. Isso resulta em menores custos operacionais e um desempenho mais sustentável para o seu negócio.

É possível ajustar a altura da vitrine?

Sim, este balcão refrigerado está equipado com pés ajustáveis, permitindo adaptar a altura da vitrine para garantir estabilidade numa variedade de superfícies e otimizar a ergonomia na sua cozinha ou área de serviço.