

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 Expositora de Balcão 1800mm 8x GN 1/3 (+2°C/+8°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.962	Modelo:	UD2929.962
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	52 kg	Dimensões:	1800 x 395 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
-------	------

Modelo	UD2929.962
FAQ	Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada de balcão e o espaço necessário para a sua instalação? A: A vitrine refrigerada de balcão possui dimensões de 1800x395x440 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, deve considerar um espaço que permita a circulação de ar para otimizar a refrigeração e um acesso fácil para manutenção e limpeza. As dimensões da embalagem para transporte são 1940x465x460 mm., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta vitrine e como deve ser feita a instalação? A: Esta vitrine refrigerada de balcão requer uma tensão de 230 V. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que o ponto de energia está em conformidade com as especificações do equipamento para evitar sobrecargas ou danos. Não são necessários requisitos de gás ou água., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza adequadas da vitrine refrigerada de balcão? A: A limpeza e manutenção devem ser regulares para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento. Recomenda-se a limpeza do exterior e interior em aço inoxidável com detergentes neutros e panos macios. O evaporador de cobre deve ser limpo periodicamente, seguindo as instruções do manual, para manter a eficiência da refrigeração. Os pés ajustáveis facilitam a limpeza por baixo do equipamento., Q: Existe algum período de garantia ou serviço de assistência técnica disponível para esta vitrine? A: Sim, o produto beneficia de uma garantia padrão contra defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a duração da garantia e os termos do serviço de assistência técnica, por favor, contacte o nosso departamento de apoio ao cliente. Poderemos fornecer-lhe todos os detalhes necessários e encaminhá-lo para a assistência técnica autorizada, caso seja necessário.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Vitrine Refrigerada Balcão, Vitrine para Tapas, Refrigeração Comercial
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14639
Alt Text Imagens	Vitrine Balcao (+2º+8ºC) Eib 180-380
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine Balcao (+2º+8ºC) Eib 180-380
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Tapas
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU Título)	HRC2F750E,HRC4F750E,HRCB4F750E
Uso Profissional - Dicas	Utilize recipientes GN em aço inoxidável para uma melhor condutividade térmica e manutenção da temperatura estável em comparação com o policarbonato., Evite obstruir as áreas de contacto com o evaporador para permitir que o frio estático envolva uniformemente a base de todas as cubas., Programe o ciclo de descongelação digital para períodos fora do horário de pico, garantindo que a vitrine mantenha a performance máxima durante o serviço intensivo., Limpe o condensador mensalmente para assegurar que o algoritmo de poupança de energia opera com a máxima eficiência mecânica.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de Mise en Place, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Estabelecimentos de Restauração e Cervejarias
Descrição Curta Original	Vitrine de balcão com termostato digital e novo algoritmo de economia, vidro temperado, exterior e interior em aço inoxidável, evaporador de cobre de um tubo, sem soldagem, pés ajustáveis.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1800x395x440 mm Temperatura +2/+8 °C Capacidade GN 8xGN1/3 Refrigeração S/V* S Consumo energia 1,8 kwh/24h Tensão: 230 V Peso líquido: kg 52 kg Peso bruto: 83,5 kg Dimensões: embalagem: 1940x465x460 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,EX19000758,EX19000757
Uso Profissional - Casos de Uso	Bares de Tapas e Petisqueiras de Elevado Volume: Utilizada para a exposição central de produtos sensíveis como saladas frias, marinadas e mariscos, onde a ausência de ventilação forçada impede a desidratação precoce dos alimentos. A extensão de 1,8 metros permite segmentar visualmente a oferta, facilitando a escolha do cliente e acelerando o rácio de rotação de pedidos no balcão., Buffets de Pequeno-Almoço em Unidades Hoteleiras: Atua como uma estação de frio crítica para a apresentação de charcutaria fatiada, queijos e fruta cortada, mantendo a temperatura de segurança entre +2°C e +8°C durante todo o período de serviço. A transparência do vidro temperado e a iluminação integrada valorizam a frescura dos produtos, elevando a percepção de qualidade do serviço de F&B., Balcões de Preparação em Cozinhas de Finalização: Em contextos de 'show cooking' ou finalização à vista do cliente, serve como reserva de ingredientes prontos a usar (toppings), garantindo que os componentes mais perecíveis permanecem refrigerados e organizados em recipientes normalizados GN, maximizando a ergonomia e a rapidez do 'mise en place'.

Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine refrigerada de 1800mm representa o padrão de excelência para a preservação e exposição linear em balcão, combinando uma amplitude de 8 cubas GN 1/3 com um sistema de frio estático que protege a organolepsia dos alimentos. Projetada para suportar o rigor do serviço contínuo, a sua estrutura em aço inoxidável e evaporador de cobre sem soldaduras garantem uma fiabilidade técnica superior e o cumprimento estrito das normas de segurança alimentar HACCP, otimizando simultaneamente o consumo energético através de gestão digital avançada.

Instalação

De Bancada

Nº de Tabuleiros / GN

8

Temperatura

Positiva

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão de 1800mm, com capacidade para 8x GN 1/3 e temperatura de +2/+8°C. Termostato digital com economia de energia.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Balcão — Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional em ambientes de restauração e hotelaria, esta mostra de refrigeração para balcão é uma solução excecional para a exposição atrativa de tapas, petiscos e outros alimentos frescos. O seu design funcional e a avançada tecnologia de frio garantem a preservação ótima da temperatura, mantendo os produtos em condições ideais de frescura e segurança alimentar no seu estabelecimento.

Equipada com um termostato digital e um inovador algoritmo de economia de energia, este equipamento assegura um controlo preciso da temperatura e uma significativa redução dos custos operacionais. A construção sólida em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, confere-lhe uma durabilidade notável e facilidade na higienização, caraterísticas essenciais para o ritmo exigente do setor alimentar.

O evaporador de cobre de tubo único, sem soldadura, otimiza a eficiência do arrefecimento e minimiza a necessidade de manutenção. O vidro temperado proporciona maior segurança e permite uma visibilidade clara dos produtos expostos, convidando os clientes à degustação. Os pés

ajustáveis possibilitam uma adaptação perfeita a qualquer superfície de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este expositor de balcão é particularmente indicado para bares de tapas, restaurantes, pastelarias, cafés e qualquer estabelecimento que necessite de apresentar alimentos refrigerados de forma higiénica e apelativa. É ideal para manter tapas, saladas, sobremesas ou ingredientes frescos na temperatura correta, prontos a servir.

A sua capacidade para tabuleiros GN 1/3 otimiza o espaço e facilita a organização dos produtos, tornando-a uma ferramenta indispensável para o serviço de balcão com elevado volume de clientes, garantindo sempre a qualidade e a apresentação impecável dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1800 x 395 x 440 mm
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +8°C
Capacidade	8 tabuleiros GN 1/3
Refrigeração S/V*	Sim (refrigeração estática sem ventilação)
Consumo de Energia	1,8 kWh/24h
Tensão	230 V
Peso Líquido	52 kg
Peso Bruto	83,5 kg
Dimensões da Embalagem	1940 x 465 x 460 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros GN desta montra de balcão?

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 8 tabuleiros GN 1/3, permitindo uma organização eficiente e a exposição de uma variedade de pratos, otimizando o espaço disponível.

O que significa refrigeração S/V*?

A refrigeração S/V* indica que o sistema de refrigeração é estático, ou seja, sem ventilação, o que ajuda a manter a humidade ideal para muitos tipos de alimentos, evitando que estes sequem rapidamente e preservando a sua qualidade.

Como é a limpeza e manutenção desta vitrine?

O equipamento é de fácil limpeza devido aos seus componentes em aço inoxidável, tanto internos como externos. O design do evaporador de cobre, sem soldaduras, é otimizado para facilitar a higienização e reduzir a manutenção, garantindo a máxima higiene alimentar.

Possui alguma funcionalidade de economia de energia?

Sim, esta vitrine integra um termostato digital com um algoritmo avançado de economia de energia. Esta tecnologia contribui significativamente para a redução do consumo elétrico, otimizando a eficiência energética e diminuindo os custos operacionais.

É possível ajustar a vitrine a diferentes superfícies?

Sim, a vitrine dispõe de pés ajustáveis que permitem uma adaptação perfeita a qualquer superfície de trabalho. Esta característica garante estabilidade e segurança, facilitando a integração do equipamento no seu espaço de restauração.