

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 Refrigerada Expositora de Tapas 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.025	Modelo:	UD3097.025
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1438 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.025
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com cuba plana e iluminação LED, ideal para tapas. Construção em aço inoxidável e vidro temperado, 1438x395x245 mm, temperatura

+2/+6 °C.

Descricao Completa

vitrine refrigerada tapas — Vitrine de Tapas — Principais Vantagens

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta vitrine frigorífica combina funcionalidade com uma apresentação de excelência, ideal para estabelecimentos que servem petiscos, entradas frias ou sobremesas. A sua construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado assegura durabilidade e facilita a manutenção diária, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional.

Equipado com iluminação LED de última geração, este expositor realça a frescura e o aspeto visual dos seus produtos, captando a atenção dos clientes. A cuba de configuração plana, aliada à evaporação estática, garante uma conservação ideal dos alimentos, mantendo a temperatura uniforme entre +2°C e +6°C, essencial para a segurança alimentar e qualidade do produto.

O design compacto foi pensado para ser colocado em bancada, com pés ajustáveis, facilitando a integração em qualquer balcão de serviço. Assim, otimiza o fluxo de trabalho sem necessidade de instalações complexas, maximizando o aproveitamento do espaço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para a apresentação e conservação de pequenos pratos, aperitivos, sobremesas e outros produtos que requerem refrigeração em bares, restaurantes, cafetarias e hotéis. A sua versatilidade torna-o adequado para buffets e áreas de self-service, onde a atratividade visual é fundamental para cativar o cliente.

É a solução ideal para qualquer negócio de restauração que procure aumentar o apelo do seu balcão e manter os alimentos frescos e visíveis para os seus clientes, com um consumo energético otimizado e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438x395x245 mm
Tipo de Cuba	Plana nr
Iluminação	6 LEDs
Material do Vidro	Temperado

Característica	Detalhe
Temperatura	+2°C a +6°C
Tipo de Evaporação	Estática
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável e vidro temperado

Perguntas Frequentes

P: Esta vitrine refrigerada é adequada para quais tipos de alimentos?

R: É ideal para a exposição e conservação de tapas, aperitivos, sobremesas e outros produtos frios que necessitam ser mantidos entre +2°C e +6°C, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. A sua versatilidade permite uma ampla gama de utilizações em diferentes tipos de estabelecimentos.

P: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e o espaço necessário?

R: Esta vitrine frigorífica tem dimensões de 1438x395x245 mm (largura x profundidade x altura). Um modelo compacto que otimiza o espaço em bancadas de restaurantes e bares, não exigindo uma área significativa para a circulação de ar, apenas espaço para as ligações elétricas.

P: Quais são os requisitos de instalação e energia para esta vitrine?

R: Esta showcase opera com uma tensão de 230 V. A instalação é bastante simples, sendo apenas necessário ligar o equipamento a uma tomada elétrica compatível. Não requer quaisquer ligações de gás ou água, o que facilita a sua implementação em diversos ambientes.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza desta vitrine refrigerada?

R: A limpeza desta montra é simplificada pela sua construção em aço inoxidável e vidro temperado. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com um pano húmido e detergente neutro, desligando sempre da corrente. As cubas planas são desenhadas para serem removíveis, tornando a higienização mais eficaz e rápida.

P: Esta vitrine inclui alguma garantia ou assistência técnica?

R: Sim, esta vitrine refrigerada beneficia de uma garantia padrão contra defeitos de fabrico, assegurando a qualidade e fiabilidade do equipamento. Para obter detalhes específicos sobre a cobertura da garantia e os serviços de assistência técnica disponíveis, aconselhamos a consulta das nossas condições gerais de venda no website ou o contacto direto com o nosso suporte ao cliente.