

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 3 Planos 1788mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.085	Modelo:	UD3097.085
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1788 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3097.085

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta vitrine refrigerada possui dimensões de 1788x395x360 mm (largura x profundidade x altura), o que deve ser considerado para a correta integração no seu espaço., Q: Que requisitos de instalação são necessários para esta vitrine refrigerada? A: A vitrine foi concebida para ser compacta e sem necessidade de instalação complexa. Basta ligar à corrente elétrica (230 V) e ajustar os pés conforme a superfície, sem requerer ligações de gás ou água., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta vitrine expositora? A: A limpeza é facilitada pela sua cuba embutida com drenagem e ausência de ângulos que possam acumular sujidade, permitindo uma higienização rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies e dos componentes para garantir o bom funcionamento e a higiene., Q: Qual a temperatura de funcionamento e o tipo de refrigeração desta vitrine? A: A vitrine opera com uma faixa de temperatura de +2 a +6 °C, ideal para a conservação de alimentos. O sistema de refrigeração é estático, auxiliado por um turbo ventilador para uma distribuição uniforme do frio.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

vitrine refrigerada expositora, vitrine refrigerada 3 planos, vitrine para tapas

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14799

Alt Text Imagens

Vitrine Refrigerada 3 Planos Udi Cubo 8

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Vitrine Refrigerada 3 Planos Udi Cubo 8

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,EU30.0024,TF54811

Uso Profissional - Dicas

Evite obstruir as saídas de ar dos ventiladores internos para garantir uma uniformidade térmica em todos os planos de exposição., Realize a higienização da cuba de drenagem diariamente após o serviço para prevenir a acumulação de resíduos e garantir a conformidade com as normas HACCP., Utilize a iluminação LED integrada para destacar produtos de maior margem, posicionando-os no plano superior, que se encontra ao nível do olhar do cliente., Verifique mensalmente o estado do condensador para assegurar a eficiência energética e prolongar a vida útil do compressor em ambientes com temperaturas elevadas.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de Produção, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Restaurantes e Bares de Tapas
Descrição Curta Original	Construído em aço inoxidável e cristais temperados. Prateleira intermediária de vidro temperado para aumentar sua capacidade. Sistema de iluminação LEDS de última geração. Modelos compactos, sem instalação e com pés ajustáveis. Cuba embutida com drenagem e sem ângulos que facilitem a limpeza.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1788x395x360 mm Estantes 1 nr Medida Estantes 1425x195 mm Bandejas 8 nr Leds 8 nr idro Temp Temperatura +2/+6 °C Condensadores 1 nr Turbo ventiladores S Ventiladores 1 nr Evaporação Estática S Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,UD2050.038,UD2050.040,EX19000755
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Tapas e Petiscos em Wine Bars: Utilizada para expor iguarias prontas a servir, como queijos maturados, enchidos laminados e conservas gourmet, mantendo a frescura sem ressecar o produto. A prateleira intermédia permite segmentar a oferta, aumentando o ticket médio através da visibilidade vertical., Buffets de Pequeno-Almoço e Saladas em Hotelaria: Ideal para a disposição de frutas cortadas, iogurtes e guarnições frias, onde a profundidade de 395mm otimiza o espaço de bancada sem comprometer a circulação. A cuba embutida com drenagem facilita a gestão de condensados durante turnos prolongados., Pastelarias e Cafetarias de Especialidade: Aplicada na conservação de pasteleria fina e sanduíches preparadas, beneficiando do vidro temperado para garantir a segurança alimentar e a resistência ao manuseamento constante. O sistema de turbo ventiladores auxilia na recuperação rápida da temperatura após cada abertura.
Uso Profissional - Introdução	Esta vitrine refrigerada de 1788mm representa uma solução de alta performance para a exposição crítica em balcão, combinando uma capacidade alargada de 8 cuvetes com um sistema de frio estático que preserva a humidade natural dos alimentos. Projetada para maximizar as vendas por impulso através de três planos de exposição e iluminação LED estratégica, este equipamento assegura a integridade microbiológica entre +2°C e +6°C, essencial para operações que exigem rigor sanitário e uma apresentação visual premium em ambientes de alto fluxo.
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Vitrine refrigerada e expositora com 3 planos, 1788mm, iluminação LED e refrigeração estática, ideal para tapas e pastelaria.

Descricao Completa

vitrine refrigerada expositora — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na apresentação, esta vitrine refrigerada de balcão destaca-se pela sua capacidade de realçar os produtos, tornando-os mais sedutores para os seus clientes. Com três planos de exposição, permite organizar de forma eficiente uma vasta gama de itens refrigerados, desde tapas gourmet a sobremesas requintadas e sandes frescas. A integração perfeita em qualquer ambiente de restauração é assegurada pelo seu design compacto e construção robusta, garantindo durabilidade e uma estética superior. Drenagem e limpeza simplificadas pela cuba embutida sem ângulos.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é a escolha ideal para estabelecimentos como restaurantes, bares, pastelarias, cafés e hotéis que procuram uma solução sofisticada para a exposição de alimentos. Seja para um balcão de serviço elegante, um buffet apelativo ou uma área de venda ao público, esta unidade mantém os seus produtos frescos e visivelmente apetecíveis. A sua versatilidade adapta-se perfeitamente à conservação de tapas, sobremesas, sanduíches e bebidas, sempre à temperatura ideal de serviço, impulsionando vendas por impulso.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1788x395x360 mm
Número de Estantes	1
Medidas das Estantes	1425x195 mm
Número de Bandejas	8
Iluminação	8 LEDs
Sistema de Temperatura	idro Temp
Gama de Temperatura	+2/+6 °C
Número de Condensadores	1
Turbo Ventiladores	Sim
Número de Ventiladores	1
Evaporação	Estática

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da iluminação LED nesta vitrine expositora?

A iluminação LED de última geração cumpre a função de realçar os produtos que estão expostos, tornando-os mais atrativos para os clientes e também contribui para uma maior eficiência energética.

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, esta vitrine foi concebida para ser um modelo compacto e não necessita de instalação complexa. É equipada com pés ajustáveis para facilitar o seu posicionamento em qualquer bancada ou superfície.

Como é realizada a manutenção e limpeza deste equipamento?

A limpeza é notavelmente simplificada pela cuba embutida com drenagem e pela ausência de ângulos de difícil acesso, assegurando uma higiene impecável e uma manutenção diária prática. A remoção diária de resíduos é essencial para manter o bom funcionamento e a conformidade sanitária.

Qual a temperatura de funcionamento desta vitrine e o tipo de refrigeração?

A vitrine opera eficazmente numa gama de temperaturas de +2°C a +6°C, garantindo a conservação ideal de alimentos frescos. O sistema de refrigeração estática, complementado por um turbo ventilador, assegura uma distribuição homogênea do frio.

Para que tipos de estabelecimentos é esta vitrine mais indicada?

Este display refrigerado é perfeitamente indicado para restaurantes, bares, pastelarias, esplanadas e hotéis que procuram exibir os seus produtos refrigerados com elegância e eficiência. Adapta-se a balcões de serviço, buffets ou áreas de venda ao público.