

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



Vitrine Refrigerada para Self-Service 4 GN1/3x40 LED

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.090	Modelo:	UD3097.090
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1085 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.090
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada self-service compacta para exposição de alimentos. Conserva entre +2°C e +6°C, 4 tabuleiros GN1/3x40. Dimensões: 1085x395x245 mm.

Descricao Completa

vitrine refrigerada self-service — Vitrine de Exposição Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a otimização de espaços em estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta vitrine self-service garante uma apresentação excecional e a correta conservação de alimentos frescos, como tapas e iguarias delicadas. O seu design funcional com portas dobráveis facilita o acesso direto dos clientes, promovendo uma experiência de self-service prática e higiénica. É uma solução ideal para dinamizar o seu serviço e aumentar a eficiência operacional, apresentando os seus produtos de forma convidativa.

Equipada com um sistema de arrefecimento estático com temperatura ajustável de +2°C a +6°C, esta montra refrigerada assegura que os seus produtos se mantêm sempre nas condições ideais de frescura e segurança alimentar. Os sensores eletrónicos discretamente integrados previnem manipulações indevidas, garantindo a integridade dos seus alimentos e a tranquilidade do seu negócio. A iluminação LED realça a qualidade dos produtos expostos, tornando-os mais apelativos para os seus clientes, incrementando as vendas por impulso.

A pensar na durabilidade e facilidade de manutenção, este expositor refrigerado incorpora cubas embutidas sem ângulos, simplificando a limpeza e evitando a acumulação de resíduos. O compressor hermético silencioso, com turbo-condensador ventilado duplo de alta qualidade, garante um desempenho robusto e energeticamente eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio. É uma solução fiável e de baixo consumo para a sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é essencial para restaurantes, bares, pastelarias e hotéis que procuram soluções eficientes para a exposição e conservação de alimentos frios. É perfeito para buffets de pequeno-almoço, áreas de tapas e petiscos, ou zonas de self-service em cantinas e refeitórios. A sua capacidade para 4 tabuleiros GN1/3x40 é ideal para a apresentação de uma variedade de pratos em ambientes de médio a alto volume, mantendo a temperatura constante e a qualidade dos alimentos. A versatilidade desta unidade permite integrá-la facilmente em diferentes conceitos de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1085x395x245 mm
Número de tabuleiros	4
Iluminação	LEDs (4 unidades)
Tipo de Vidro	Temperado
Gama de Temperatura	+2°C a +6°C
Evaporação	Estática
Carga de Gás Refrigerante	160/165 GR
Capacidade da Câmara	4 GN1/3X40
Tensão	230 V
Potência	85 W

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada self-service e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta vitrine refrigerada self-service possui dimensões de 1085x395x245 mm. Para garantir uma ventilação adequada e o bom funcionamento do compressor, recomendamos deixar uma folga mínima de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta vitrine refrigerada? A: A vitrine requer uma tensão de 230 V e potência de 85 W. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, garantindo que o circuito possua a proteção adequada para evitar sobrecargas e assegurar a segurança operacional.

Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada self-service? A: A limpeza é facilitada pelas cubas embutidas com drenos e sem ângulos. Utilize um pano macio com detergente neutro para as superfícies internas e externas, evitando produtos abrasivos. É recomendada a limpeza diária e uma descongelação periódica para manter a eficiência do equipamento. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre a manutenção preventiva.

Q: Esta vitrine refrigerada vem com garantia e qual o tipo de assistência técnica disponível? A: Sim, esta vitrine refrigerada é acompanhada por uma garantia padrão de fabricante, cobrindo defeitos de fabrico e componentes. Para informações detalhadas sobre a duração da garantia e os serviços de assistência técnica disponíveis, por favor, consulte a nossa equipa de apoio ao cliente ou o manual do produto aquando da compra.

Q: Quais acessórios estão incluídos ou podem ser compatíveis com esta vitrine refrigerada? A: A vitrine inclui 4 tabuleiros GN1/3X40, ideais para a exposição de alimentos. Não necessita de acessórios adicionais para o seu funcionamento básico. No entanto, o equipamento é compatível com outros acessórios padrão de tabuleiros GN, que podem ser adquiridos separadamente para maior versatilidade na apresentação dos alimentos.