

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 rápido
ao produto



Vitrine Refrigerada Self-Service 6 GN 1/3 – 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.095	Modelo:	UD3097.095
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1438 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.095
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada self-service compacta (1438x395x245mm) com capacidade para 6 cubas GN 1/3, iluminação LED e temperatura de +2/+6 °C. Ideal para restaurantes, buffets e cafetarias.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu serviço de buffet ou cafetaria, esta vitrine de refrigeração alia funcionalidade a um design inteligente. As portas dobráveis na frente e atrás facilitam o acesso, permitindo que os clientes se sirvam autonomamente e que o reabastecimento seja célere. O seu sistema robusto assegura a frescura constante dos alimentos, sendo a solução ideal para eficiência e conveniência em estabelecimentos com elevado fluxo de pessoas.

Equipado com sensores eletrónicos discretos, este expositor refrigerado oferece segurança adicional, prevenindo manipulações indevidas e protegendo a integridade dos produtos. O termostato eletrónico ajustável com display digital constante permite um controlo preciso da temperatura, mantendo os alimentos entre +2 °C e +6 °C, em rigorosa conformidade com as normas de segurança alimentar. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos seus pratos, tornando-os ainda mais apelativos e convidativos.

Focando na higiene e manutenção, as cubas embutidas com drenos foram projetadas 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 frigorífico superior e uma operação discreta, essencial para manter um ambiente agradável e profissional no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes com serviço de buffet, hotéis em áreas de pequeno-almoço, cafetarias e pastelarias com oferta em regime de self-service. A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3x40 mm torna-o ideal para a exposição de entradas, saladas, sobremesas ou tapas, garantindo que os alimentos permaneçam frescos e visivelmente apetitosos. Representa uma solução versátil para otimizar o fluxo de clientes e a apresentação dos seus produtos.

Em buffets de pequeno-almoço, permite uma apresentação organizada de iogurtes, frutas e charcutaria, com acesso bilateral que facilita o reabastecimento. Em balcões de tapas, serve como uma montra de balcão para guarnições frias, realçando a qualidade visual através da iluminação. Para zonas de "grab & go" e cafetarias, disponibiliza snacks e sobremesas refrigeradas, com portas

dobráveis que asseguram a higiene em locais de alta rotação.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1438 x 395 x 245 mm
Número de Tabuleiros	6
Tipo de Iluminação	LEDs (6 unidades)
Material do Vidro	Temperado
Gama de Temperatura	+2 °C a +6 °C
Evaporação	Estática
Carga de Gás Refrigerante	170/175 gr
Capacidade da Câmara	6 cubas GN 1/3x40
Tensão	230 V
Potência	90 W

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta montra refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta montra refrigerada possui dimensões de 1438x395x245 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma correta ventilação e acesso para manutenção, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento. O espaço superior deve estar desobstruído para a dissipação de calor.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine de refrigeração?

R: Esta vitrine de refrigeração requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 90 W. Aconselha-se a instalação num circuito elétrico dedicado, com proteção adequada (disjuntor) e uma tomada com ligação à terra, para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento. Em caso de dúvida, é recomendável consultar um eletricitista qualificado.

P: Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada para garantir a sua durabilidade e higiene?

R: Para a limpeza diária, utilize um pano macio e húmido com detergente suave, evitando produtos abrasivos. As cubas são embutidas com drenos e sem ângulos, facilitando a limpeza eficaz após cada utilização. As portas dianteiras e traseiras dobráveis permitem um acesso fácil para a higienização. É fundamental assegurar que o compressor hermético e o turbo-condensador ventilado duplo estejam limpos periodicamente, removendo poeiras e obstruções para manter a eficiência de

refrigeração e prolongar a vida útil do equipamento. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.

P: Qual é a capacidade de armazenamento desta vitrine de serviço e o tipo de cubas compatíveis?

R: Esta vitrine refrigerada tem uma capacidade para 6 cubas GN 1/3 com uma profundidade de 40 mm. As cubas GN 1/3 são o padrão na indústria de restauração e hotelaria, permitindo uma vasta gama de aplicações e flexibilidade na exposição de alimentos. O facto de as cubas serem embutidas com drenos e sem ângulos facilita a limpeza e manutenção da higiene.

P: Esta vitrine refrigerada inclui alguma garantia ou assistência técnica em Portugal?

R: Sim, este expositor usufrui da garantia legal do fabricante aplicável em Portugal. Para detalhes específicos sobre a duração e termos da garantia, e para informações sobre assistência técnica autorizada, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para ajudar com quaisquer questões pós-venda que possam surgir e para coordenar intervenções técnicas, se necessário, com a rede de assistência em Portugal.