

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 Self-Service 8 GN 1/3, 1788 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.100	Modelo:	UD3097.100
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1788 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.100
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada self-service (1788x395x245 mm) com portas dobráveis à frente e atrás. Ideal para tapas, 8x GN 1/3x40, temp. +2°C a +6°C.

Descrição Completa

vitrine refrigerada self-service — Service — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi cuidadosamente desenvolvido para aprimorar a experiência de *self-service* em ambientes profissionais de restauração e hotelaria. A sua concepção inteligente permite que os clientes acessem facilmente aos produtos, enquanto as portas dianteiras e traseiras dobráveis facilitam a reposição, assegurando um fluxo de trabalho eficiente para a sua equipa. Os sensores eletrónicos ocultos garantem a segurança alimentar, prevenindo manipulações indevidas e mantendo os produtos nas condições ideais de consumo.

Com um termostato eletrónico de alta precisão e um sistema de leitura digital, a conservação ideal de alimentos frescos é garantida, mantendo uma temperatura consistente entre +2°C e +6°C. Uma vantagem crucial para qualquer estabelecimento, esta montra apresenta uma estrutura interna sem ângulos e cubas embutidas com drenos, facilitando a limpeza e promovendo as mais rigorosas práticas de higiene. Equipada com um compressor hermético silencioso e um turbo-condensador ventilado duplo de elevada qualidade, esta solução de exposição proporciona um funcionamento eficaz, económico e uma durabilidade notável, contribuindo para um ambiente mais agradável e reduzindo o ruído operacional.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é perfeita para restaurantes, hotéis, bufetes, cafetarias e serviços de catering que procuram uma solução de exposição refrigerada eficiente e higiénica. Ideal para a apresentação de uma vasta gama de alimentos, como tapas, sobremesas, saladas e outros pratos frios, é um equipamento versátil que se adapta a diversas necessidades. É particularmente indicada para estabelecimentos com alto volume de clientes, onde o sistema de *self-service* é central, agilizando o atendimento e otimizando a experiência do consumidor. Adicionalmente, pode ser utilizada em cozinhas profissionais para a preparação e manutenção temporária de alimentos antes de serem servidos, garantindo a sua frescura e qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1788x395x245 mm
Capacidade de Tabuleiros	8 GN 1/3x40
Iluminação	LEDs (8 unidades)
Tipo de Vidro	Temperado
Intervalo de Temperatura	+2°C a +6°C
Sistema de Evaporação	Estática
Carga de Gás Refrigerante	180/185 g
Tensão	230 V
Potência	95 W

Perguntas Frequentes

P: Qual o método de refrigeração desta vitrine para alimentos?

R: A vitrine utiliza um sistema de evaporação estática que garante uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação eficaz e segura de alimentos frescos no seu estabelecimento.

P: Que tipo e quantidade de gás refrigerante são utilizados nesta vitrine?

R: Este equipamento opera com uma carga de 180/185 gramas de gás refrigerante, assegurando um funcionamento eficiente e em conformidade com as normas de refrigeração aplicáveis.

P: A limpeza diária da vitrine é um processo simples e rápido?

R: Sim, a concepção interna com cubas embutidas que possuem drenos e a ausência de ângulos facilitam significativamente a higiene e a limpeza. Esta característica é fundamental para cumprir as exigências de segurança alimentar no setor de restauração.

P: Quantos tabuleiros GN podem ser colocados nesta vitrine e de que tamanho?

R: A vitrine tem capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3x40. Esta dimensão permite uma organização prática e uma exposição atrativa de uma variedade de pratos no seu espaço de *self-service*.

P: Esta vitrine refrigerada é adequada para exposição de sobremesas e saladas em bufetes?

R: Sim, a faixa de temperatura controlada (+2°C a +6°C) e a visibilidade proporcionada pelo vidro temperado tornam-na ideal para a exibição de sobremesas, saladas e outros itens frios em bufetes e cafetarias.