

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 para Peixe GN 1/1 680 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.120	Modelo:	UD3097.120
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	680 x 882 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.120
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de duplo acesso, ideal para exposição de peixe, saladas e sobremesas. Placa fria e evaporador estático. Dimensões 680x882x400 mm.

Descricao Completa

Vitrine de Peixe — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido para a apresentação ideal de pescado, marisco, saladas e sobremesas, garantindo que os produtos se mantêm sempre frescos e convidativos. O seu sistema de duplo acesso simplifica o serviço e a reposição, o que o torna uma solução perfeita para estabelecimentos com elevado volume de clientes.

Equipada com uma placa fria e um evaporador estático, garante uma distribução uniforme do frio em toda a superfície de exposição, preservando a humidade e a qualidade dos alimentos sem os secar. A base, construída em aço inoxidável AISI316, oferece uma resistência superior à corrosão em ambientes salinos, como peixarias ou restaurantes de marisco, assegurando durabilidade e higiene excecionais.

Com um design que dispensa montagem complexa, esta montra refrigerada proporciona uma abordagem eficiente para a exibição de alimentos, combinando funcionalidade, robustez e uma estética apelativa para qualquer espaço de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine refrigerada é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis com buffets, peixarias, bares de tapas e supermercados. É ideal para exibir peixe e marisco fresco sobre gelo picado, saladas, sobremesas ou outros alimentos que exigem conservação a temperaturas de +2°C a +6°C, garantindo sempre a máxima frescura e visibilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	680x882x400 mm
Número de Tabuleiros	2

Característica	Detalhe
Tipo de Bandejas	GN 1/1x65 mm
Iluminação	4 Leds
Temperatura	+2°C a +6°C
Evaporação	Estática
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada para peixe e quais os requisitos de espaço?

A: Esta vitrine refrigerada apresenta dimensões de 680x882x400 mm (largura x profundidade x altura), tornando-a compacta e adequada para espaços otimizados. Recomenda-se um espaço mínimo adicional de 10 cm nas laterais e na traseira para assegurar uma ventilação adequada e um desempenho otimizado do equipamento.

P: É necessária alguma instalação especial para esta vitrine de exposição?

A: Não é necessária nenhuma instalação especial. Esta vitrine foi concebida para ser de fácil utilização, bastando ligar à corrente elétrica (230 V) para começar a funcionar sem demoras. Não requer ligações de água ou drenagem, simplificando a sua colocação em qualquer ambiente comercial.

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

A: A limpeza e manutenção desta vitrine são bastante simples. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com um pano húmido e detergente suave. Os tabuleiros removíveis facilitam a higienização. O degelo realiza-se de forma automática, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

P: Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis para esta vitrine refrigerada?

A: Esta vitrine refrigerada inclui uma garantia de dois anos para peças e serviço. Oferecemos assistência técnica especializada em todo o território nacional, com técnicos credenciados para qualquer eventualidade, assegurando a longevidade e o bom funcionamento do seu equipamento. Contacte-nos para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia.

P: Esta vitrine é adequada para ambientes com elevados níveis de salinidade, como peixarias?

A: Sim, esta vitrine foi projetada com aço inoxidável AISI316, tornando-a particularmente resistente à corrosão em ambientes salinos, como peixarias ou locais próximos ao mar. Este material garante uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, mesmo em condições mais exigentes, protegendo o seu investimento a longo prazo.