

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 rápido
ao produto



Vitrine Aquecida de Balcão 4 GN 1/3, 840x395x245 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.135	Modelo:	UD3097.135
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	840 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.135
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora aquecida de balcão com vidro temperado e interior em aço inox. Inclui 4 tabuleiros GN 1/3. De fácil limpeza. Potência de 800W.

Descricao Completa

Esta montra expositora aquecida foi meticulosamente concebida para preservar os seus alimentos na temperatura de serviço ideal, assegurando uma apresentação convidativa e a máxima segurança alimentar. Com um design contemporâneo e vidro temperado resistente, esta unidade é a solução perfeita para exibir uma vasta gama de pratos quentes, desde aperitivos a refeições completas, em qualquer estabelecimento profissional.

A construção robusta em aço inoxidável AISI304 garante uma durabilidade excecional e uma higienização simplificada, enquanto os quatro tabuleiros gastronorm GN 1/3 incluídos proporcionam uma versatilidade sem igual na disposição dos seus produtos. A capacidade de aquecimento até 90 °C é ideal para manter os alimentos frescos e prontos a consumir, contribuindo para a minimização do desperdício e a satisfação do cliente.

A facilidade de desmontagem para limpeza otimiza a higiene e a manutenção preventiva, tornando esta vitrine uma escolha prática e altamente eficiente para restaurantes, buffets e negócios de hotelaria que procuram uma solução fiável e profissional para a exibição de quentes.

Vitrine Expositora Aquecida — Principais Vantagens

- **Preservação Otimizada da Temperatura:** Garante que os seus pratos se mantêm quentes e apetitosos, ideais para o consumo imediato, até 90 °C.
- **Visibilidade Superior:** O vidro temperado e o design elegante melhoram a exibição dos alimentos, captando a atenção dos clientes.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada em aço inoxidável AISI304, oferece resistência à corrosão e uma limpeza fácil, essencial para ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade de Exposição:** Inclui 4 tabuleiros GN 1/3, permitindo a organização eficiente de diferentes tipos de produtos quentes.
- **Segurança Alimentar:** Mantém os alimentos dentro das temperaturas seguras, cumprindo rigorosos padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine display aquecida é indispensável para uma variedade de cenários de restauração e hotelaria. Em restaurantes e cantinas, pode ser usada para apresentar pratos do dia ou acompanhamentos. É particularmente eficaz em buffets e zonas de cafetaria para exibir salgados, pastelaria quente, e outras iguarias que beneficiam de serem servidas à temperatura perfeita. Pastelarias e padarias que oferecem produtos salgados quentes podem utilizá-la para aumentar as vendas de impulso, mantendo os produtos em condições ideais.

Perfeita para quiches, empadas, rissóis, folhados e outros produtos de confeitaria que requerem calor, esta unidade também serve como um excelente ponto de aquecimento em instalações de catering, garantindo que os alimentos chegam à mesa com a qualidade esperada. A sua capacidade e adaptação a tabuleiros Gastronorm tornam-na adequada tanto para operações de pequena escala

como para estabelecimentos com maior volume de serviço em hotéis e refeitórios empresariais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	840x395x245 mm
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros
Tipo de Tabuleiros	4 x GN 1/3 x 40 mm
Vidro	Temperado
Peso Bruto	40 kg
Temperatura Máxima	90 °C
Potência	800 W
Tensão	230 V
Interior	Aço inoxidável AISI304
LEDs	Não incluído

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões da vitrine expositora aquecida e o espaço necessário?

R: A vitrine expositora aquecida possui dimensões de 840x395x245 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a limpeza, recomendamos deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira.

P: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta montra?

R: Esta vitrine expositora aquecida requer uma tensão de 230 V e uma potência de 800 W. Certifique-se de que dispõe de uma tomada elétrica compatível e com capacidade suficiente para suportar esta potência. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento display?

R: A vitrine é fabricada com interior em aço inoxidável AISI304, facilitando a limpeza. É também desmontável, pelo que pode remover os componentes para uma higienização completa. Utilize detergentes suaves e panos macios para evitar riscos, e certifique-se de que está desligada da corrente elétrica antes de iniciar a limpeza.

P: Esta unidade expositora inclui tabuleiros e quais os tipos compatíveis?

R: Sim, a vitrine inclui 4 tabuleiros tipo GN 1/3 com 40 mm de profundidade. É compatível com outros tabuleiros GN 1/3, permitindo flexibilidade na apresentação dos seus produtos.

P: Quais os benefícios de servir alimentos quentes nesta vitrine em comparação com outras soluções?

R: A vitrine assegura uma temperatura constante até 90 °C, mantendo os alimentos frescos e saborosos por mais tempo, reduzindo o desperdício e melhorando a experiência do cliente. Além disso, a sua estética facilita a venda por impulso em estabelecimentos profissionais.