

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 Neutra Profissional 840mm com LEDs para Balcão

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.309	Modelo:	UD3097.309
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	840 x 380 x 170 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.309
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine neutra profissional com 1 plano, vidro temperado e iluminação LED, ideal para exposição em pastelarias e cafés. Medidas: 840x380x170 mm.

Descricao Completa

vitrine neutra profissional — Vitrine de Exposição — Principais Vantagens

Concebida para uma exibição impecável de produtos alimentares, esta vitrine neutra adapta-se na perfeição a qualquer ambiente comercial. O seu design elegante, aliado a uma construção robusta, garante não só a valorização dos seus produtos, mas também uma durabilidade excecional, perfeitamente adequada para o ritmo exigente da hotelaria e restauração.

Equipado com iluminação LED eficiente, este expositor realça a frescura e a qualidade dos itens apresentados, atraindo o olhar dos clientes e potenciando as vendas. O vidro temperado oferece segurança e resistência, enquanto que a base em aço inoxidável assegura uma higiene fácil e manutenção simplificada.

A versatilidade desta montra torna-a uma solução ideal para padarias, pastelarias, cafés e bares, onde a apresentação de produtos é fundamental. Contribui para uma otimização do espaço, permitindo uma organização eficaz de produtos de charcutaria, pastelaria ou outros alimentos que não necessitem de refrigeração.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine neutra é perfeita para estabelecimentos de restauração, cafés, e lojas de conveniência que procuram uma solução de exposição de alta qualidade. É ideal para padarias, pastelarias, cafés, bares e áreas de serviço de buffet, onde se pretende apresentar pão, bolos, sanduíches, sobremesas ou outros produtos que não requerem controlo de temperatura específico. A sua dimensão compacta e iluminação LED eficiente permitem uma integração harmoniosa em balcões de atendimento ou zonas de venda ao público.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	840 x 380 x 170 mm
Planos de Exposição	1

Característica	Detalhe
Iluminação	LEDs
Tipo de Vidro	Temperado
Base	Aço Inoxidável
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Esta vitrine neutra profissional necessita de alguma instalação especial?

A: Não, esta vitrine neutra foi concebida para uma utilização simplificada (plug-and-play), necessitando apenas de ser ligada a uma tomada de 230V. Não exige instalações complexas de refrigeração, facilitando a sua integração no seu espaço comercial.

Q: Quais são os principais materiais de construção desta vitrine de exposição?

A: A vitrine é construída com vidro temperado, proporcionando maior segurança e durabilidade. Adicionalmente, possui uma base em aço inoxidável, que facilita a limpeza e assegura os mais elevados padrões de higiene para a exposição dos seus produtos.

Q: Posso utilizar este expositor para exibir produtos refrigerados?

A: Não, este é um mostrador neutro, o que significa que não possui um sistema de refrigeração. É ideal para a exposição de produtos que não necessitam de controlo de temperatura específico, como pães, bolos ou artigos de pastelaria seca, mantendo-os à temperatura ambiente.

Q: Quais as dimensões exatas desta vitrine neutra profissional?

A: As dimensões desta vitrine neutra são de 840 mm de largura, 380 mm de profundidade e 170 mm de altura, tornando-a compacta e adequada para balcões com espaço limitado, enquanto oferece uma área de exposição generosa para os seus produtos.

Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária desta vitrine neutra?

A: Para a limpeza diária, utilize um pano macio e húmido com um detergente neutro nas superfícies de vidro e aço inoxidável. É importante evitar produtos abrasivos que possam danificar o acabamento, garantindo assim a longevidade e a higiene eficiente do equipamento.