

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



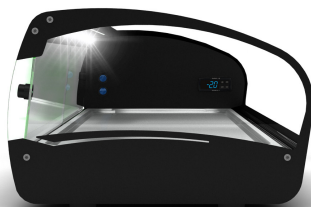
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Tapas SK6 VC, 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.504	Modelo:	UD3097.504
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.504
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada para tapas, 1438mm, com iluminação LED e capacidade para 6 cubas GN 1/3. Eficiência energética e vidro rebatível para fácil limpeza e manutenção.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada para Tapas — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para maximizar a apresentação e conservação de tapas, assegurando que os seus produtos se mantêm frescos e apetitivos. Com tecnologia de eficiência energética integrada, permite poupanças significativas no consumo de eletricidade, diminuindo os custos operacionais do seu negócio em até 50%.

O design inovador inclui um vidro rebatível para uma limpeza sem esforço e uma cobertura de vidro vitrificado que oferece resistência superior a choques, fricção, ácidos e detergentes comuns, garantindo durabilidade e uma manutenção simples. As portas de correr facilitam a extração dos alimentos e a limpeza interior, otimizando o fluxo de trabalho.

Equipada com iluminação LED de alta eficiência, este expositor realça a frescura e as cores dos alimentos, tornando-os mais atraentes para o cliente. A dobradiça frontal invisível contribui para uma estética limpa, enquanto o termostato eletrónico ajustável com leitura digital constante permite um controlo preciso da temperatura de refrigeração.

A cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 304, material de alta qualidade que garante higiene e resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes profissionais. Com sensores ocultos, a limpeza é simplificada e a estética do equipamento é preservada, incluindo ainda seis bandejas gastronorm GN 1/3, prontas para uso imediato.

Aplicações Profissionais

Este display é perfeito para restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e qualquer estabelecimento de restauração que precise de expor e conservar tapas, sobremesas ou pequenos pratos frios de forma eficiente e apelativa. A sua capacidade de até seis bandejas GN 1/3 torna-a ideal para operações de médio e alto volume, onde a variedade e a frescura são cruciais.

Adequada para balcões de serviço, buffets ou áreas de exposição self-service, proporcionando uma excelente visibilidade dos produtos. A sua robustez e facilidade de limpeza garantem um

desempenho superior mesmo em ambientes de uso intensivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438x395x270 mm
Profundidade da Cuba	40 mm
Temperatura	+2/+6 °C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Bandejas GN1/3x40	6 unidades (incluídas)
Peso Líquido	45 kg

Perguntas Frequentes

Qual o consumo de energia desta montra refrigerada?

Esta vitrine possui tecnologia de alta eficiência energética, que permite uma economia de até 50% no consumo de eletricidade, reduzindo os custos operacionais do seu estabelecimento. A potência é de apenas 90W.

As bandejas Gastronorm estão incluídas com a vitrine?

Sim, a vitrine é fornecida com seis bandejas gastronorm GN 1/3x40 em aço inoxidável AISI 304, prontas a utilizar imediatamente após a instalação.

É fácil limpar a superfície de vidro da vitrine?

Sim, o design foi otimizado para facilitar a limpeza. Possui vidro rebatível, cobertura de vidro resistente a detergentes e sensores ocultos, tornando a manutenção rápida e higiênica e contribuindo para a durabilidade do equipamento.

Qual a faixa de temperatura de refrigeração desta vitrine?

A vitrine opera na faixa de temperatura ideal entre +2°C e +6°C, garantindo a conservação segura e prolongada de tapas e outros produtos frios, mantendo a sua frescura.

Como o equipamento contribui para a apresentação dos produtos?

O expositor está equipado com iluminação LED de alta eficiência que realça a frescura e as cores dos alimentos, tornando-os mais atraentes para o cliente e melhorando a visibilidade no balcão de serviço ou buffet.