

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Tapas e Balcão – 8 GN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.506	Modelo:	UD3097.506
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	1788 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.506
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão para tapas, com 8 cubas GN1/3x40. Eficiência energética, iluminação LED e temperatura de +2/+6 °C. Dimensões 1788x395x270 mm.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na conservação e apresentação de tapas e outros produtos alimentares em espaços de hotelaria e restauração, esta vitrine refrigerada destaca-se pelo seu desempenho excepcional. Construída em aço inoxidável AISI304 com vidro temperado, garante robustez e uma visibilidade superior, elevando a experiência dos seus clientes e a estética do seu estabelecimento.

Este equipamento oferece uma elevada eficiência energética, contribuindo para uma poupança significativa no consumo, sem comprometer a temperatura ideal de serviço. A iluminação por LEDs integra-se perfeitamente, realçando a frescura e o apelo visual dos alimentos, tornando-os mais convidativos ao consumo.

A facilidade de higienização é um dos seus maiores pontos fortes, graças ao vidro rebatível e às portas de correr, que permitem um acesso rápido e cómodo. Os sensores ocultos e a cuba incorporada em aço AISI304 asseguram um ambiente de trabalho impecável, cumprindo os mais altos padrões de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e serviços de catering que necessitem de expor e conservar com rigor uma variedade de alimentos frios, desde tapas e petiscos a saladas e sobremesas. A sua capacidade para 8 bandejas GN1/3x40 torna-a uma solução eficiente para operações com fluxo médio a alto de clientes, assegurando a manutenção constante da temperatura entre +2°C e +6°C, crucial para a qualidade dos alimentos.

É uma escolha robusta e visualmente apelativa para balcões de serviço, buffets e áreas de self-service, onde a clareza da exposição e o acesso facilitado aos produtos são vitais para a satisfação do cliente e a otimização das operações diárias. Garante a integridade microbiológica e a qualidade organolética dos produtos, essenciais para a conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxPxA)	1788x395x270 mm
Profundidade da Cuba	40 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	95 W
Tensão	230 V
Bandejas Incluídas	8 x GN1/3x40 (em Aço Inoxidável)
Peso Líquido	65 kg

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões desta vitrine refrigerada e que espaço é necessário para a instalar?

R: A vitrine refrigerada para tapas tem as dimensões de 1788x395x270 mm (largura x profundidade x altura). É ideal para balcões e áreas com espaço otimizado, requerendo apenas uma superfície plana e acesso a uma tomada elétrica de 230 V.

P: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta vitrine refrigerada?

R: Esta vitrine opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 95 W. Requer uma ligação elétrica padrão, idealmente com um circuito dedicado para garantir o seu desempenho ideal e segurança.

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

R: A limpeza é facilitada pelo vidro rebatível, portas de correr e sensores ocultos, permitindo um acesso fácil a todas as superfícies. Os materiais em aço inoxidável AISI304 e vidro temperado garantem durabilidade e resistência a produtos de limpeza comuns. Recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e panos macios.

P: Que acessórios estão incluídos na compra desta vitrine refrigerada?

R: Esta vitrine inclui 8 bandejas Gastronorm GN1/3 x 40 mm, fabricadas em aço inoxidável, prontas para serem utilizadas imediatamente após a instalação. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico.

P: Esta vitrine é adequada para quais tipos de alimentos?

R: É ideal para a exposição e conservação de tapas, saladas, sobremesas, e outros alimentos frios que necessitem de uma temperatura controlada entre +2°C e +6°C, preservando a sua frescura e qualidade.