

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 Refrigerada para Tapas SK6P, 1438mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.508	Modelo:	UD3097.508
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	1438 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.508
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada expositora, dimensões 1438x395x270mm. Oferece alta eficiência energética, economizando até 50%. Ideal para hotelaria e restauração. Inclui iluminação LED e termostato digital.

Descrição Completa

Vitrine Expositiva Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor de restauração e hotelaria, esta vitrine refrigerada harmoniza um design inovador com uma performance superior. Incorpora tecnologia de ponta que permite uma notável poupança energética de até 50%, assegurando um funcionamento otimizado com um consumo elétrico reduzido. É a escolha ideal para estabelecimentos como hotéis, restaurantes e bares que procuram maximizar a eficiência operacional e, simultaneamente, controlar os custos.

A construção robusta, utilizando aço inoxidável AISI 304 e vidro temperado, garante durabilidade e resiliência, mesmo em ambientes de uso intensivo. O vidro rebatível e as portas de correr simplificam a higienização e a manutenção diária, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional. Sensores discretos e uma cuba plana integrada contribuem para uma apresentação impecável dos alimentos e uma higiene exemplar.

A iluminação LED não só acentua a frescura dos produtos expostos, como também contribui para a eficiência global do equipamento. Com um termostato eletrónico de fácil ajuste e um visor digital que oferece leitura constante, o controlo preciso da temperatura é garantido, mantendo os alimentos entre +2°C e +6°C, em conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde os balcões de bares e cafetarias até às áreas de buffet em hotéis e restaurantes. Demonstra-se indispensável para a exposição de tapas, entradas frias, sobremesas e outros produtos que exigem refrigeração contínua e uma apresentação visualmente apelativa. A sua polivalência faz com que seja um elemento fundamental em qualquer espaço de serviço ou cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1438x395x270 mm
Profundidade da Cuba	15 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Gás Refrigerante	R600a
Potência	90 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	45 kg
Material Exterior	Aço Inoxidável AISI 304, Vidro Temperado
Tipo de Cuba	Plana embutida (Aço AISI 304)
Iluminação	LED
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico ajustável com leitura digital
Características Adicionais	Vidro rebatível, portas de correr, sensores ocultos, dobradiça frontal invisível

Perguntas Frequentes

P: Esta vitrine é adequada para o meu bar ou restaurante?

R: Sim, é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma solução de refrigeração e exposição compacta e eficiente, como bares, restaurantes e cafetarias, perfeita para tapas e alimentos frios.

P: Qual é a vantagem da poupança energética de 50%?

R: A sua tecnologia permite otimizar o consumo de energia, resultando em custos operacionais significativamente mais baixos. É um benefício tanto ambiental quanto económico para o seu negócio.

P: A limpeza e manutenção são fáceis?

R: Sim, foi projetada com vidro rebatível, portas de correr e sensores ocultos para facilitar a limpeza diária e garantir a máxima higiene com o mínimo esforço.

P: Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

R: É perfeita para a exposição de uma variedade de produtos refrigerados, como tapas, entradas

frias, sobremesas e queijos, mantendo-os frescos e visivelmente apelativos para os clientes.

P: Que características de refrigeração e eficiência energética oferece esta vitrine?

R: A vitrine refrigerada SK6P VC mantém uma temperatura de +2/+6 °C, ideal para a conservação de tapas e alimentos frescos. Utiliza gás refrigerante R600a, conhecido pela sua eficiência ecológica. A tecnologia integrada permite uma economia de energia de até 50%, garantindo um desempenho máximo com consumo mínimo, o que se traduz em menores custos operacionais para o seu negócio.