

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.



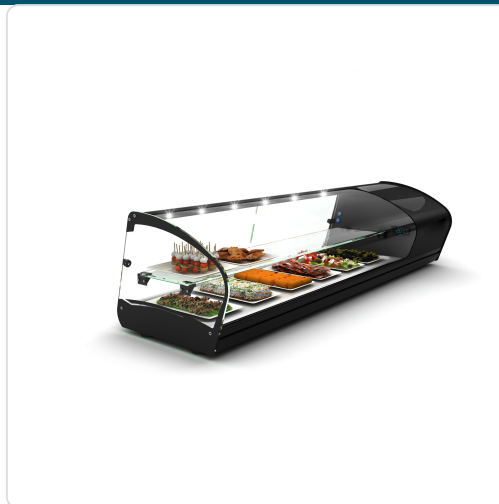
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada para Tapas 1438mm, 2 Planos, LED

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.512	Modelo:	UD3097.512
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1438 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.512
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de 1438mm, 2 planos, com LED, ideal para tapas e alimentos frios. Inclui 6 bandejas GN1/3, eficiência energética até 50%.

Descricao Completa

Vitrine de Refrigeração – Principais Vantagens

Esta montra refrigerada foi desenvolvida para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que procuram exibir alimentos de forma apelativa, mantendo-os na temperatura ideal de +2/+6 °C. A integração de tecnologia de eficiência energética assegura uma redução de consumo até 50%, proporcionando uma poupança substancial nos custos operacionais para o seu negócio.

Fabricada com uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI304 e vidro temperado, garante durabilidade excecional e resistência contra choques, fricção e agentes de limpeza comuns. O design inteligente, com vidro frontal rebatível e portas de correr, simplifica as rotinas de higiene, permitindo uma manutenção rápida e eficaz, essencial para os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Com iluminação LED e seis tabuleiros gastronorm GN1/3 em aço inoxidável incluídos, este expositor realça a qualidade dos seus produtos, desde tapas a sobremesas refrigeradas. O termostato eletrónico digital proporciona um controlo de temperatura rigoroso e constante, fundamental para a preservação e apresentação dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este showcase refrigerado é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios na hotelaria, incluindo restaurantes, bares, pastelarias e hotéis. É perfeito para a exposição e conservação de tapas, aperitivos, sobremesas e outros produtos que exigem refrigeração controlada. A sua capacidade generosa e design otimizado tornam-na particularmente adequada para estabelecimentos com volume de clientes médio a alto, onde a visibilidade do produto e a eficiência energética são elementos cruciais para o sucesso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1438x395x360 mm

Característica	Detalhe
Número de planos	2
Número de estantes	1
Medida das estantes	1075x195 mm
Número de tabuleiros	6
Tipo de tabuleiros	GN1/3x40 (em aço inoxidável AISI304)
Iluminação	6 LEDs
Tipo de vidro	Temperado
Temperatura de operação	+2/+6 °C
Número de condensadores	1
Turbo ventiladores	Sim
Número de ventiladores	1
Evaporação	Estática
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável AISI304 e vidro temperado

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e o espaço necessário para instalação?

R: Esta vitrine refrigerada possui dimensões de 1438x395x360 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e manutenção adequadas, recomendamos um espaço adicional de 5 cm em cada lado e na traseira para ventilação.

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

R: A vitrine requer uma tensão de 230 V para operar. A sua tecnologia de eficiência energética permite um desempenho máximo com um consumo mínimo, contribuindo para uma poupança de até 50% de energia.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção da vitrine refrigerada?

R: A limpeza é facilitada pelo vidro frontal rebatível e pelas portas de correr, que permitem um acesso fácil. O vidro vitrificado é resistente a choques, fricção, ácidos e detergentes comuns, e os sensores são ocultos para uma limpeza mais simples. A cuba embutida em aço AISI304 também contribui para uma higiene eficiente.

P: Que acessórios estão incluídos com esta vitrine refrigerada?

R: A vitrine inclui 6 bandejas gastronorm GN1/3 com 40 mm de profundidade, fabricadas em aço inoxidável AISI304, garantindo durabilidade e adequação para uso alimentar.

P: Qual a faixa de temperatura que esta vitrine refrigerada pode atingir?

R: Esta vitrine foi concebida para manter uma temperatura regulada entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de tapas e outros alimentos frios, assegurando a sua frescura e segurança alimentar.