

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



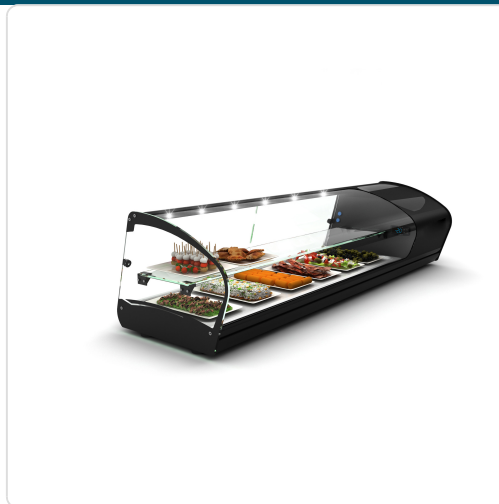
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Balcão para Tapas 1788mm LED

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.514	Modelo:	UD3097.514
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1788 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.514
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com 1788mm, 8 bandejas GN 1/3, e iluminação LED, ideal para a conservação de tapas entre +2°C e +6°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é concebido para otimizar a preservação e exibição de alimentos. Oferece uma performance energética excecional, resultando numa redução de consumo até 50%, crucial para a sustentabilidade e economia operacional do seu estabelecimento. Graças à sua avançada tecnologia de frio, os produtos mantêm-se frescos, com todas as suas qualidades organolépticas inalteradas.

A construção robusta, em aço inoxidável AISI304 e vidro temperado, garante uma durabilidade superior e facilidade de higienização. O design incorpora um vidro frontal rebatível e portas de correr, simplificando a limpeza diária e a manutenção. Além disso, os sensores integrados de forma discreta contribuem para uma estética moderna e facilitam a desinfeção, cumprindo rigorosas normas de segurança alimentar, como o HACCP.

Equipada com iluminação LED de última geração, esta vitrine não só melhora a atraente apresentação dos produtos, como também reforça a eficiência energética. O termostato eletrónico ajustável, com leitura digital constante, permite um controlo preciso da temperatura interna, assegurando condições ótimas para a conservação de diversos tipos de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é a escolha ideal para negócios que procuram maximizar a exposição e a frescura dos seus produtos em ambientes de restauração, hotelaria e similares. É particularmente adequado para bares de tapas, cafetarias, restaurantes, buffets e hotéis, onde a frescura de saladas, sobremesas e charcutaria é um fator decisivo. A solução versátil para balcões permite exibir uma vasta gama de produtos de forma apelativa, mantendo-os à temperatura ideal.

O seu design funcional e a inclusão de 8 bandejas GN 1/3 otimizam a organização do espaço de exposição, tornando-o perfeito para operações com elevado volume de clientes, garantindo a rapidez no serviço e facilitando o acesso tanto para o pessoal como para os clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1788x395x360 mm
Número de Estantes	1
Medida das Estantes	1425x195 mm
Número de Bandejas	8
Tipo de Bandejas	GN 1/3x40 em aço INOX
Iluminação	8 LEDs
Vidro	Temperado
Temperatura	+2°C a +6°C
Condensadores	1
Ventilação	Turbo ventiladores, 1 ventilador
Evaporação	Estática
Tensão	230 V
Material Construção	Aço inoxidável AISI304 e vidro temperado

Perguntas Frequentes

Qual a poupança energética esperada com este equipamento?

Esta vitrine refrigerada foi desenvolvida para ser altamente eficiente, podendo reduzir o consumo de energia em até 50% em comparação com modelos convencionais. Isso representa uma poupança significativa nos custos operacionais mensais.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, a vitrine foi desenhada a pensar na facilidade de limpeza e manutenção. Possui um vidro frontal rebatível e portas de correr, que facilitam o acesso ao interior para uma higienização completa e eficiente, que é crucial para ambientes de restauração e alimentação.

Qual o tipo de iluminação utilizado e os seus benefícios?

A vitrine utiliza 8 LEDs de última geração, que proporcionam uma iluminação brilhante e uniforme para realçar a qualidade e frescura dos produtos expostos. Além do efeito visual, a iluminação LED contribui para a eficiência energética do equipamento.

As bandejas Gastronorm para exposição estão incluídas?

Sim, esta vitrine inclui 8 bandejas Gastronorm GN 1/3 com 40mm de profundidade, fabricadas em aço inoxidável. Estão prontas a usar, permitindo uma organização e apresentação imediata dos seus produtos.

Qual a gama de temperatura ideal para esta vitrine e como é controlada?

Esta montra refrigerada opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de alimentos frescos como tapas, saladas e sobremesas. O controlo é feito através de um termostato eletrónico com leitura digital, garantindo precisão e conformidade com as normas.