

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



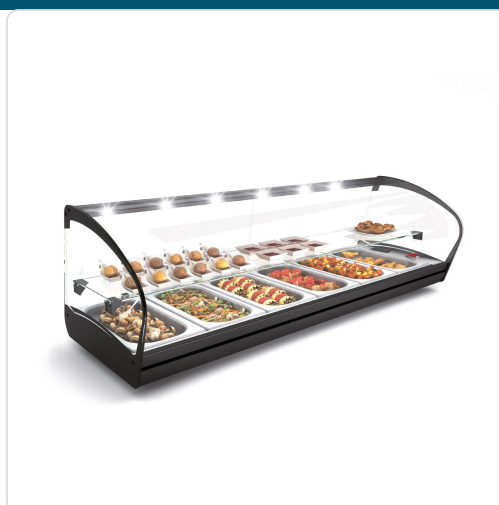
Hotelequip.pt

Vitrine Expositora Aquecida Banho Maria LED 840mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.536	Modelo:	UD3097.536
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	840 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.536
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora aquecida banho-maria, ideal para manter alimentos quentes. Com prateleira dupla, vidro rebatível, iluminação LED e 4 GN 1/3.

Descricao Completa

Vitrine Expositora Banho Maria — Vitrine de Banho Maria — Principais Vantagens

Concebida especificamente para estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares, este expositor de tipo banho-maria é a solução ideal para preservar os alimentos quentes e apetitosos, preparados para servir com excelência. A sua dupla prateleira e a iluminação LED de alta potência asseguram uma apresentação impecável dos seus produtos, captando de imediato a atenção dos clientes.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e os painéis de vidro temperado garantem a durabilidade e a segurança, características fundamentais num ambiente profissional tão exigente. O tabuleiro intermédio de vidro oferece um espaço adicional para exposição, otimizando a visibilidade dos pratos apresentados.

Equipada com um sistema de aquecimento por banho-maria e temperatura ajustável, os seus alimentos manter-se-ão na condição térmica perfeita para consumo, preservando o sabor e a textura originais. Inclui quatro taças GN 1/3x40 mm, proporcionando uma versatilidade excecional na montra e no serviço. Este equipamento garante uma experiência gastronómica superior para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este display é perfeitamente adequado para buffets de self-service, restaurantes com serviço de take-away de pratos quentes, cafetarias e bares que desejam expor pastelaria, salgados ou refeições pré-preparadas. É excelente para conservar em calor guisados, sopas, pratos de carne ou peixe, maximizando assim a eficiência do serviço durante os horários de maior afluência de público.

O seu design compacto e sofisticado integra-se de forma harmoniosa em qualquer linha de confeitaria ou balcão de serviço, otimizando o espaço disponível e a funcionalidade. Considerado um equipamento essencial para estabelecimentos que valorizam a apresentação e a qualidade na manutenção dos seus alimentos já preparados.

Características Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	840x395x340 mm
Tipo de Calor	Banho Maria
Temperatura Máxima	90 °C
Bandejas Incluídas	4 x GN 1/3x40 mm
Potência	800 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	30 kg
Material	Aço AISI 304, Cristais Temperados
Funcionalidades Adicionais	Vidro rebatível, Prateleira intermédia de vidro, Iluminação LED de alta potência

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta vitrine expositora e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta vitrine expositora possui dimensões de 840x395x340 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomenda-se considerar um espaço adicional de alguns centímetros em cada lado para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento eficiente.

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

R: É ideal para manter quentes uma variedade de alimentos, desde pratos preparados a molhos e acompanhamentos, graças ao seu sistema de banho-maria de temperatura ajustável. A tecnologia de aquecimento suave preserva a qualidade dos alimentos sem os ressequir.

P: Que tipo de bandejas são compatíveis com esta vitrine e como são utilizadas?

R: A vitrine inclui quatro bandejas GN 1/3x40 mm, mas é compatível com outras bandejas Gastronorm de dimensões e profundidades adequadas para sistemas de banho-maria. Estas bandejas são facilmente intercambiáveis para se adaptar às suas necessidades.

P: Quais são os requisitos elétricos para instalar esta vitrine e quais acessórios estão incluídos?

R: A vitrine requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 800 W. Inclui quatro bandejas GN 1/3x40, prontas para utilização imediata. Aconselha-se verificar a compatibilidade da instalação elétrica com estas especificações para um funcionamento seguro.

P: Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento, especialmente o sistema de banho-maria?

R: A limpeza da vitrine deve ser feita com detergentes suaves e panos macios para as superfícies em aço AISI 304 e os cristais temperados. O vidro rebatível facilita o acesso para uma limpeza mais

profunda, garantindo a higiene necessária em ambientes de hotelaria e a longevidade do equipamento. Recomenda-se esvaziar e limpar o depósito de água do banho-maria regularmente.