

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 Buffet Refrigerada 360° Colorida

Informacoes do Produto

SKU:	UD2090.094	Modelo:	2090.094
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2090.094
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Vitrine buffet refrigerada de 360° com iluminação LED multicolorida. Ideal para exposição de queijos, legumes, sobremesas e refeições.

Descricao Completa

vitrine buffet refrigerada — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Este sistema de exibição refrigerado, concebido para self-service e hotelaria, oferece uma visibilidade de 360°, permitindo que os seus clientes apreciem os produtos de qualquer ângulo. A sua atratividade intrínseca torna-o ideal para a exposição temporária de uma vasta gama de produtos, desde queijos e legumes frescos a apetitosas sobremesas e refeições de buffet.

A estrutura robusta garante durabilidade e higiene, enquanto a temperatura controlada (+3°C a +10°C) assegura a frescura e segurança alimentar dos seus artigos. A cúpula em plexiglass com abertura elétrica confere um toque de modernidade e conveniência, facilitando o acesso e a reposição dos alimentos. Com iluminação LED colorida, cria-se um efeito espetacular que realça a apresentação dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Este expositor versátil é uma solução excelente para estabelecimentos que operam com serviço de buffet, como hotéis, refeitórios empresariais, e eventos de catering. É igualmente adequado para restaurantes de self-service que pretendam apresentar os seus pratos de forma elegante e funcional. A facilidade de gestão das cores na cuba, seja automática ou com comando remoto, permite adaptar a atmosfera a diferentes ambientes ou momentos do dia, valorizando a experiência do cliente.

A qualidade de refrigeração ventilada e o gás refrigerante R290 garantem uma operação eficiente e ambientalmente responsável, um fator crucial para os negócios modernos. Este display é uma ferramenta poderosa para impulsionar as vendas por impulso, encorajando os clientes a experimentar uma maior variedade de ofertas.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1280x1680
Temperatura (°C)	+3/+10
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada

Peso Líquido (Kg)	104
Peso Bruto (Kg)	111
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que a vitrine pode atingir?

A vitrine opera numa gama de temperaturas entre +3°C e +10°C, ideal para manter diversos alimentos frescos e seguros para consumo.

É possível controlar a iluminação LED da cuba?

Sim, o painel de comando permite gerir a iluminação LED da cuba, podendo optar por uma gestão automática das cores ou usar um comando remoto para seleções específicas.

Que tipo de refrigeração utiliza esta vitrine?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilada, assegurando uma distribuição uniforme do frio e uma conservação eficaz dos produtos expostos.

Qual é o gás refrigerante utilizado no equipamento?

O equipamento utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável.

Posso substituir os planos em inox por outro tipo de covetes?

Sim, os 4 planos em inox standard podem ser substituídos por 10 covetes plásticas triangulares, oferecendo versatilidade na apresentação dos seus produtos.