

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 Refrigerada Expositora Buffet Self-Service 1450mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2090.096	Modelo:	2090.096
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2090.096
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora para buffet self-service, com 1450mm, refrigeração ventilada e iluminação LED, ideal para hotéis e restaurantes.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Buffet — Service — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi concebida para elevar a apresentação e conservação de alimentos frescos em ambientes de restauração rápida e hoteleira. Permite uma visibilidade de 360°, ideal para que os clientes se sirvam de queijos, legumes, sobremesas e refeições diversas. A cúpula em plexiglass com abertura elétrica e a iluminação LED integrada garantem uma exposição apelativa e de fácil acesso. A gestão de cores na cuba, automática ou por controlo remoto, adiciona um toque espetacular ao ambiente.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes que operam em regime de buffet, hotéis com áreas de pequeno-almoço e refeições, ou qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um display de self-service atraente e eficiente. O seu design versátil e a capacidade de refrigeração ventilada asseguram a segurança alimentar e a frescura dos produtos expostos. A facilidade de limpeza e as grelhas exteriores em aço inox contribuem para uma operação higiénica e simples, apreciada por qualquer equipa profissional.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	1450 x 1680
Temperatura (°C)	+3 / +10
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada
Peso Líquido (Kg)	104
Peso Bruto (Kg)	111
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de operação da vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura de +3°C a +10°C, ideal para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos frescos. Esta regulação permite manter a qualidade dos produtos expostos.

2. É possível controlar a iluminação LED da vitrine?

Sim, a iluminação LED no topo da cúpula pode ser gerida de forma automática ou através de um controlo remoto. Esta funcionalidade permite adaptar o ambiente e dar destaque aos seus produtos.

3. Quais os tipos de alimentos que podem ser expostos?

Esta vitrine é versátil e adequada para a exposição temporária de queijos, legumes, sobremesas, e refeições prontas para self-service. É uma solução completa para diversificados tipos de cozinha.

4. A cúpula de plexiglass oferece alguma funcionalidade extra?

Sim, a cúpula de plexiglass não só oferece uma visibilidade de 360°, como também possui uma abertura elétrica, facilitando o acesso aos alimentos e a sua manutenção. Garante higiene e conveniência no quotidiano.

5. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A vitrine possui grelhas exteriores em aço inox que simplificam a limpeza regular do equipamento. Estruturas como a cuba em acrílico também foram pensadas para uma manutenção eficiente e prática.