

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 de Maturação de Carne 98L

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.399	Modelo:	3500.399
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	3500.399
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora de maturação de carne com 98L, ideal para restaurantes e talhos. Oferece controlo de temperatura, humidade e ventilação, com lâmpada UV.

Descricao Completa

Vitrine de Carne — Principais Vantagens

Esta montra expositora de maturação, com a sua porta de vidro, permite visualizar diretamente o processo de envelhecimento e apuramento da carne. Garante um ambiente seguro e controlado, essencial para a qualidade do produto final. A integração de uma lâmpada UV germicida proporciona uma higiene superior, protegendo os alimentos de contaminantes indesejados. É a solução perfeita para estabelecimentos que valorizam a excelência e a segurança alimentar. Além disso, o controlo constante de temperatura, humidade e ventilação assegura um processo de maturação perfeito, resultando em carnes com sabor e textura inigualáveis para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este expositor com capacidade de 98 litros é ideal para talhos, restaurantes gourmet, hotéis e qualquer tipo de estabelecimento de restauração que procure oferecer carne maturada de alta qualidade. A sua construção exterior em chapa pintada de preto e o interior em ABS antibacteriano combinam durabilidade com facilidade de limpeza, fundamentais em cozinhas profissionais. O suporte e os ganchos em aço inoxidável AISI 304 são robustos e adequados para pendurar diferentes cortes de carne, otimizando o espaço. A detecção de abertura da porta e os avisos acústicos para falhas são funcionalidades que asseguram o bom funcionamento e a proteção contínua dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	595x570x820
Volume (L)	98
Temperatura Refrigeração (°C)	+1/+25
Humidade Relativa (%)	60-85
Gás refrigerante	R600A

Característica	Detalhe
Descongelação	Automática
Refrigeração	Ventilada
Ganchos (nr)	3
Peso Líquido - Bruto (kg)	44-47
Potência Elétrica (W)	140
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Como este equipamento assegura a qualidade da maturação?

Controla constantemente a temperatura, humidade e ventilação, criando um ambiente ideal para o processo de envelhecimento da carne, o que se traduz em qualidades organoléticas superiores. A lâmpada UV germicida adiciona uma camada extra de segurança.

É possível monitorizar o processo de maturação?

Sim, a porta de vidro transparente permite a observação direta e contínua da carne em maturação, sem comprometer as condições internas do equipamento, garantindo controlo total. O sensor de abertura da porta ajuda a manter a estabilidade.

Quais as vantagens do seu design e materiais de construção?

Concebida com uma caixa exterior robusta em chapa pintada de preto e um interior em ABS antibacteriano, esta vitrine oferece durabilidade, fácil higienização e um visual elegante. Os ganchos em aço inoxidável AISI 304 são pensados para a longevidade e praticidade.

Este expositor é adequado para todos os tipos de carnes?

Graças ao seu controlo preciso de humidade e temperatura, e à ventilação constante, é altamente adaptável a diversos tipos de carne, permitindo uma maturação consistente e de excelência para diferentes cortes que requerem condições específicas.

Que características de segurança e funcionalidade possui?

Inclui um sensor de abertura da porta para alertar sobre interrupções no processo e um aviso acústico para sinalizar eventuais falhas, protegendo o investimento e a qualidade do produto. A descongelação automática contribui para a manutenção eficiente.