

# 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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Expositora Buffet Branca - 1450x1680 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2090.059	<b>Modelo:</b>	VITRINE BRANCA ISOLA BUFFET C/ GRELHAS INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	VITRINE BRANCA ISOLA BUFFET C/ GRELHAS INOX

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora cor branca para buffet, ideal para hotelaria. Inclui 4 planos em inox, 10 covetes e dimensões de 1450x1680 mm. Temp. +3/+10°C.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Expositora — Vantagens Profissionais

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta vitrine refrigerada expositora buffet destaca-se pela sua eficiência e design. A cor branca intemporal e as grelhas em inox conferem-lhe uma estética elegante que se integra harmoniosamente em qualquer ambiente, desde restaurantes sofisticados a buffets self-service, realçando a apresentação dos seus produtos.

Com um sistema de refrigeração otimizado e uma gama de temperatura controlada entre +3°C e +10°C, garante a conservação ideal de alimentos frescos, sobremesas e bebidas. A sua estrutura robusta e a utilização de gás refrigerante R452a asseguram um desempenho fiável e uma durabilidade prolongada, minimizando a necessidade de manutenção.

A sua conceção amiga do ambiente reflete-se na escolha do gás refrigerante, alinhado com as normas europeias mais recentes. A manutenção da temperatura constante e a circulação de ar eficiente contribuem para a redução do consumo energético, tornando-a uma solução economicamente vantajosa e sustentável para o seu negócio.

### Aplicações

Esta vitrine é perfeitamente adequada para restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que necessitam de expor alimentos de forma atraente e segura. É ideal para buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, onde a frescura e a visibilidade dos produtos são cruciais para a satisfação do cliente.

Com capacidade para 10 covetes ou planos em inox personalizáveis, adapta-se a diferentes necessidades de exposição, desde saladas e frios a sobremesas e frutas. A sua versatilidade permite uma utilização otimizada em espaços com alta afluência, garantindo um serviço eficiente e de qualidade.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (LxP)</b>	1450 x 1680 mm
<b>Temperatura</b>	+3°C a +10°C
<b>Gás Refrigerante</b>	R452a
<b>Peso Líquido</b>	104 kg
<b>Peso Bruto</b>	111 kg
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Cor</b>	Branca
<b>Prateleiras</b>	4 planos em inox
<b>Covetes</b>	10 covetes (opção de covetes ou plano inox sob pedido)