

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Peixe com Fabricador de Gelo 142x76x125cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2090.070	Modelo:	UD2090.070
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	146 kg	Dimensões:	1420 x 760 x 1250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2090.070
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para peixe Buffet com fabricante de gelo granular (6 cm em 6h) e stop automático. 142x76x125 cm.

Descricao Completa

Vitrine de Peixe — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora de peixe é uma solução robusta e elegante, concebida para atender às exigências dos estabelecimentos de hotelaria e restauração. A sua estrutura em madeira confere um toque de sofisticação, integrando-se perfeitamente em ambientes de buffet ou áreas de self-service de excelência. Apresente os seus produtos marinhos com a frescura e o requinte que o seu negócio exige.

Equipada com um inovador fabricante de gelo em escamas granular, a montra assegura uma conservação ótima do peixe fresco, mantendo-o sempre à temperatura ideal. Este sistema automático produz até 6 cm de gelo em apenas 6 horas, garantindo a constante frescura e uma apresentação apelativa dos seus produtos. O sistema de refrigeração e descongelação eficiente permite um controlo preciso da temperatura, contribuindo para a segurança alimentar e a redução do desperdício de forma significativa.

Aplicações Profissionais

Este expositor é ideal para restaurantes de marisco, hotéis com buffets de pequeno-almoço ou jantares, peixarias gourmet e grandes cozinhas industriais que procuram apresentar peixe fresco de forma extremamente higiénica e visualmente apelativa. A capacidade de gerar gelo granular automaticamente torna este equipamento indispensável para manter a qualidade dos produtos marinhos durante todo o período de exposição, sem a necessidade de reabastecimento manual constante.

Imagine a versatilidade desta unidade em buffets de marisco em unidades hoteleiras de luxo, servindo como peça central em jantares temáticos. É perfeita para showcooking e restaurantes de especialidade, onde o acabamento em madeira combina esteticamente com a sala de jantar enquanto a refrigeração estática previne o ressecamento. Em áreas de mercado gourmet e delicatessen, este aparelho oferece um posto de venda assistida onde a reposição automática de gelo diminui a carga de trabalho operacional da sua equipa, permitindo-lhes focar-se no cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)

1420x760x1250 mm

Temperatura	Normal (N)
Gás Refrigerante	R404A
Descongelação	Manual/Automática (M/A M)
Sistema de Refrigeração	Estático/Ventilado (S/V S)
Peso Líquido	146 kg
Peso Bruto	162 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de produção de gelo do fabricante integrado?

O fabricante de gelo em escamas granular consegue produzir até 6 cm de gelo em aproximadamente 6 horas, garantindo um fornecimento constante para a conservação ideal do peixe. Este sistema assegura que os seus produtos se mantenham sempre em condições ótimas de frescura e apresentação.

Esta showcase possui um sistema de descongelação automática?

Sim, a vitrine integra um sistema de descongelação manual e automática (M/A M), que otimiza a manutenção e a higiene do equipamento. Esta dupla funcionalidade proporciona flexibilidade e eficiência, facilitando a gestão diária do equipamento.

Para que tipo de estabelecimentos esta montra é mais indicada?

É ideal para buffets de hotéis, restaurantes de alta cozinha, peixarias gourmet e qualquer negócio do setor alimentar que necessite expor peixe fresco com a máxima qualidade e higiene. A sua conceção versátil adapta-se a diversos ambientes profissionais, valorizando a apresentação dos produtos.

Quais são as dimensões deste display de peixe e o espaço necessário para a sua instalação?

A vitrine possui dimensões de 1420x760x1250 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a circulação de ar adequada em torno do equipamento e acesso para operações de manutenção, sendo recomendável consultar o manual para detalhes de distância mínima.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza desta vitrine para garantir a sua durabilidade?

A manutenção regular envolve a limpeza diária das superfícies internas e externas com produtos não abrasivos, a verificação do sistema de drenagem e a limpeza periódica do condensador. O fabricante de gelo possui um sistema de paragem automática para facilitar a gestão, e o manual de instruções fornece um guia completo.