

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Expositora Dupla Refrigerada para Carnes Frescas 1150L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2093.708	Modelo:	VITRINE EXPOSITORA DUPLA UDICAR2 CARNES FRESCAS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	VITRINE EXPOSITORA DUPLA UDICAR2 CARNES FRESCAS

Descricao Resumida

Vitrine expositora dupla refrigerada de 1150L, com refrigeração NO-FROST e iluminação LED para carnes frescas. Ideal para talhos e restauração profissional.

Descricao Completa

Vitrine Expositora Refrigerada para Carnes Frescas — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta vitrine expositora dupla é a solução ideal para a apresentação otimizada de carnes frescas. Com uma estrutura interna em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, garante durabilidade, higiene e conformidade com as mais exigentes normas sanitárias, essenciais para qualquer estabelecimento profissional.

O sistema de refrigeração NO-FROST assegura uma distribuição uniforme do frio, eliminando a formação de gelo e preservando a frescura, cor e textura dos produtos. A iluminação LED específica para carne realça a qualidade visual dos cortes, tornando-os mais apetitosos e atraentes para os clientes, contribuindo para o aumento das vendas.

Com um volume generoso de 1150 litros e prateleiras ajustáveis complementadas por tubos em aço inoxidável para ganchos, esta vitrine oferece flexibilidade inigualável na exposição de diferentes tipos e quantidades de carne. A sua construção robusta e design funcional facilitam a limpeza e manutenção, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa.

Aplicações

Esta vitrine é perfeitamente adequada para talhos, supermercados, restaurantes com secções de carne fresca, hotéis e estabelecimentos de restauração que desejam exibir os seus produtos com a máxima qualidade e segurança alimentar. É ideal para exposição de cortes nobres, peças inteiras ou produtos de charcutaria, mantendo-os na temperatura ideal entre -5°C e +10°C.

A sua capacidade robusta e eficiência energética tornam-na uma escolha inteligente para operações de médio e grande volume, onde a apresentação e a conservação rigorosa dos alimentos são cruciais para a reputação e rentabilidade do negócio.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	1500 x 760 x 1930 mm
Volume	1150 litros
Temperatura	-5°C a +10°C
Gás Refrigerante	R452a
Descongelação	Automática/Manual
Refrigeração	NO-FROST
Dimensão da Prateleira	600 x 560 mm
Número de Prateleiras	2 + 2 com Ganchos
Peso Líquido	280 kg
Peso Bruto	300 kg
Potência Elétrica	800 W
Tensão	230 V
Material Interno	Aço Inoxidável AISI 304
Iluminação	LED específica para carne