

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



Vitrine Expositora Refrigerada para Carnes 1150L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2093.708	Modelo:	UD2093.708
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	280 kg	Dimensões:	1500 x 760 x 1930 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2093.708

FAQ

Q: Quais são as dimensões da vitrine expositora e quanto espaço preciso para a instalar? A: A vitrine expositora dupla tem dimensões de 1500x760x1930 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção adequadas, nomeadamente nas laterais e na parte traseira., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine necessita de uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 800 W. É essencial que a instalação elétrica seja feita por um profissional qualificado, garantindo que a tomada e o circuito elétrico são adequados para suportar a potência do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da vitrine expositora para garantir o bom funcionamento e higiene? A: A limpeza interna deve ser feita regularmente com produtos de limpeza suaves e não abrasivos, seguindo as instruções do fabricante. O sistema de refrigeração NO-FROST minimiza a acumulação de gelo, mas é importante verificar e limpar os componentes externos, como as aletas do condensador, periodicamente para assegurar a eficiência energética e o bom funcionamento. Um técnico especializado deve realizar verificações e manutenções anuais., Q: Que acessórios estão incluídos com a vitrine e se é possível adicionar mais prateleiras? A: A vitrine é equipada com duas prateleiras de 600x560 mm e mais duas prateleiras de 600x560 mm, totalizando quatro, além de dois tubos em aço inoxidável para colocar ganchos, ideais para a exposição de carne. Para informações sobre a aquisição de prateleiras adicionais, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Qual o período de garantia e o tipo de assistência técnica disponível para esta vitrine expositora? A: Esta vitrine expositora usufrui de uma garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a duração da garantia e os termos da assistência técnica, incluindo serviços de reparação e peças de substituição, por favor, consulte a nossa política de garantia ou entre em contacto com o nosso departamento de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de técnicos especializados para garantir o suporte necessário.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

vitrine expositora refrigerada, vitrine carnes frescas, expositor NO-FROST

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12713

Alt Text Imagens

Vitrine Expositora Dupla Udicar2 Carnes Frescas Vitrine expositora dupla Udicar2 em aço inox com iluminação LED gancheira e prateleiras para carnes frescas e talho. Vitrine expositora dupla Udicar2 em aço inox para carnes frescas com portas de vidro, ganchos e iluminação LED.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Vitrine Expositora Dupla Udicar2 Carnes Frescas

Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Maturação Carne
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS142.770.003,MS142.770.004,MS142.770.005
Uso Profissional - Dicas	Configure a temperatura para os -2°C em caso de carnes com maior teor de gordura intramuscular para preservar a firmeza do corte durante o serviço., Aproveite a disposição vertical para criar um gradiente visual, colocando as peças maiores suspensas nos ganchos e os cortes premium ao nível do olhar do cliente., Realize uma limpeza semanal das superfícies em AISI 304 com detergentes neutros para evitar a contaminação cruzada e manter o brilho do aço que reforça a imagem de higiene do estabelecimento., Monitorize a carga térmica evitando obstruir as saídas de ar do sistema No-Frost, garantindo que a cortina de frio protege eficazmente todos os 1150 litros de volume.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha e Executive Chefs de unidades hoteleiras, Proprietários de Talhos Gourmet e Boutiques de Carne, Diretores de F&B (Food & Beverage) responsáveis por conceitos de Steakhouse
Descrição Curta Original	<p>Estrutura interna em aço inoxidável AISI 304; Iluminação interna com " luz" Led específica para carne; Equipada com duas + duas prateleiras 600x 560 mm+ 2 tubos em aço inox para colocar os ganchos ; Ideal para exposição de carne fresca.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1500x760x1930 mm Volume: 1150 lt Temperatura -5/+10 °C Gás refrigerante: 452 r Descongelação A/M A Refrigeração NO-FROST Dimensão prateleira 600X560 mm Prateleiras- Ganchos 2+2 nr Peso Líquido: - Bruto: 280-300 kg Potência: Elétrica 800 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058896,EX19058899,EX19058897,EX19058900

Uso Profissional - Casos de Uso

Steakhouses e Restaurantes de Carnes Maturadas: Utilizada na sala de jantar como elemento cénico e funcional para expor cortes nobres como Tomahawk e T-Bone. Os ganchos superiores permitem a suspensão de peças inteiras para circulação de ar uniforme, enquanto as prateleiras organizam os cortes já porcionados para seleção direta do cliente., Talhos Gourmet e Charcutarias de Especialidade: Serve como unidade de exposição principal para carnes de raças autóctones e enchidos artesanais, onde a manutenção da cor natural é vital para a perceção de frescura. O sistema de descongelação automática evita paragens operacionais, permitindo o funcionamento contínuo em horários comerciais alargados., Buffets de Hotéis de Luxo com Show Cooking: Atua como interface entre a cozinha e o cliente, armazenando as peças que serão preparadas na grelha no momento. A grande volumetria permite gerir o stock de serviço de um turno completo, reduzindo as deslocações dos cozinheiros às câmaras de conservação principais.

Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine de 1150 litros em aço inoxidável AISI 304 é uma ferramenta crítica para estabelecimentos que elevam a proteína animal a protagonista, combinando um sistema de refrigeração No-Frost de alta precisão com iluminação LED espectralmente ajustada para valorizar a mioglobina da carne. Projetada para suportar o fluxo intenso do setor HORECA, garante a estabilidade térmica entre -5°C e +10°C, essencial para mitigar a quebra de produto por oxidação ou desidratação, enquanto maximiza o impacto visual no ponto de venda.

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada dupla de 1150L com refrigeração NO-FROST e iluminação LED para carne. Ideal para talhos, restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Vitrine para Carnes Frescas — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi concebido especificamente para o setor profissional, oferecendo uma solução de alta performance para a exibição de carnes. A sua estrutura interna em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma durabilidade excepcional, mas também os mais elevados padrões de higiene, cruciais para a segurança alimentar em qualquer estabelecimento de restauração.

Com o avançado sistema de refrigeração NO-FROST, a distribuição do frio é uniforme, prevenindo a formação de gelo e garantindo que cada corte de carne mantenha a sua frescura, cor vibrante e textura original por mais tempo. Adicionalmente, a iluminação LED especializada realça a qualidade

visual dos produtos, tornando-os mais apelativos para a sua clientela e impulsionando as vendas.

A generosa capacidade de 1150 litros, aliada a prateleiras ajustáveis e tubos em aço inoxidável para ganchos, proporciona uma flexibilidade inigualável na organização do seu mostruário. Esta adaptabilidade permite expor uma vasta gama de carnes, desde peças inteiras a cortes nobres ou charcutaria. A construção robusta e o design inteligente simplificam os processos de limpeza e manutenção, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é a escolha perfeita para talhos, supermercados, restaurantes com secções de carne fresca, hotéis de luxo e qualquer estabelecimento que procure exhibir os seus produtos com a máxima qualidade e segurança. É ideal para a conservação de cortes nobres, peças de carne inteiras ou produtos de charcutaria, mantendo-os na temperatura ideal entre -5°C e +10°C.

Graças à sua capacidade robusta e eficiência energética, representa um investimento inteligente para operações de médio e grande volume, onde a apresentação impecável e a conservação rigorosa dos alimentos são fundamentais para a reputação e rentabilidade do negócio.

Características 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

Característica	Detalhe
Material Interno	Aço Inoxidável AISI 304
Iluminação	LED específica para carne

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade desta montra refrigerada e quais as suas dimensões?

Esta montra dispõe de uma capacidade generosa de 1150 litros, ideal para uma exposição volumosa de carnes frescas. As suas dimensões são 1500 x 760 x 1930 mm (largura x profundidade x altura), requerendo espaço adicional para ventilação e manutenção.

Que características do sistema de refrigeração NO-FROST o tornam vantajoso?

O sistema NO-FROST garante uma distribuição homogénea do frio, eliminando a formação de gelo e minimizando a necessidade de manutenção. Os seus produtos manter-se-ão frescos por mais tempo, preservando a sua qualidade sem esforço adicional.

É possível adaptar o interior da vitrine à necessidade de diferentes produtos?

Sim, esta vitrine oferece uma grande flexibilidade graças às suas prateleiras ajustáveis e aos tubos em aço inoxidável para ganchos. Permite uma organização versátil e adaptável, ideal para exibir vários tipos e cortes de carne.

Como são os requisitos de energia elétrica e qual a potência deste expositor?

O expositor requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 800 W. É crucial que a instalação seja realizada por um profissional qualificado, assegurando que o circuito elétrico seja adequado para o consumo do equipamento.

Qual a recomendação para a manutenção e limpeza desta vitrine expositora?

A limpeza interna deve ser efetuada regularmente com detergentes neutros e não abrasivos, seguindo as instruções do fabricante. Embora o sistema NO-FROST reduza a formação de gelo, a verificação periódica de componentes externos e a manutenção anual por um técnico especializado são essenciais para otimizar o desempenho.