

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Dupla 1500mm para Peixe e Marisco

Informacoes do Produto

SKU:	UD2093.722	Modelo:	UD2093.722
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	280 kg	Dimensões:	1930 x 1500 x 760 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2093.722
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada dupla de 1500mm para peixe e marisco, com 1150L de volume, temperatura de -5/+10 °C. Interior em inox AISI 304 e iluminação LED.

Descricao Completa

vitrine refrigerada peixe — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Esta montra expositora frigorífica dupla foi primeiramente concebida para a exposição otimizada de peixe e marisco fresco, assegurando condições de conservação ideais. A sua estrutura interna em aço inoxidável AISI 304 oferece máxima higiene e durabilidade, essencial em ambientes profissionais exigentes como restaurantes, peixarias e hotéis.

Com iluminação interna LED, os seus produtos são apresentados de forma apelativa, realçando a frescura e qualidade do pescado. O evaporador tratado e o sistema de arrefecimento inovador, que opera entre -5°C e +10°C, garantem uma temperatura estável e eficiente, vital para a preservação de alimentos delicados. A capacidade generosa de 1150 litros e as duas prateleiras de 600x560 mm, equipadas com ganchos, permitem uma organização versátil e uma exposição ampla, maximizando a visibilidade dos seus artigos e o seu potencial de vendas.

Aplicações Profissionais

Este expositor é ideal para peixarias, restaurantes com oferta de peixe fresco, hotéis e supermercados que necessitem de uma solução de display refrigerado de alta qualidade. É a escolha perfeita para manter o peixe e marisco a uma temperatura segura, com uma apresentação de luxo que cativa o cliente. Além disso, é adequada para volumes de exposição médios a grandes, otimizando o espaço comercial com eficiência, e a sua versatilidade permite uma utilização variada em diferentes contextos da restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões (AxLxP)	1930x1500x760 mm
Volume	1150 Litros
Temperatura	-5°C a +10°C
Gás Refrigerante	R-452a
Descongelação	Automática/Manual

Refrigeração	Ventilada
Dimensão da Prateleira	600x560 mm
Número de Prateleiras/Ganchos	2+2
Peso Líquido/Bruto	280 kg / 300 kg
Potência Elétrica	800 W
Tensão	230 V
Material Interno	Aço Inoxidável AISI 304
Iluminação	Luz LED
Evaporador	Tratado

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil desta vitrine expositora de peixe?

Esta vitrine oferece um volume generoso de 1150 litros, ideal para uma exposição ampla e organizada de peixe e marisco, maximizando o espaço disponível para os seus produtos frescos.

Quais os tipos de refrigeração e descongelação?

A refrigeração é ventilada, garantindo uma distribuição uniforme e eficiente do frio por todo o interior. A descongelação pode ser realizada de forma automática ou manual, proporcionando maior flexibilidade e controlo na manutenção.

É fácil de limpar e manter, dada a sua utilização para peixe?

Sim, a estrutura interna em aço inoxidável AISI 304 e o evaporador tratado facilitam imenso a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária para produtos alimentares delicados como o peixe.

Quais as dimensões e o espaço necessário para esta vitrine?

Esta vitrine refrigerada possui dimensões de 1500x760x1930 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço considerável. Recomenda-se prever uma área adicional para circulação de ar e manuseamento durante a instalação e manutenção do equipamento.

Quais os requisitos elétricos para o funcionamento da vitrine?

Esta vitrine requer uma tensão elétrica de 230 V e tem uma potência de 800 W. É fundamental garantir que a instalação elétrica do local disponha de um circuito adequado para suportar esta carga, preferencialmente um circuito dedicado para equipamentos de refrigeração, para evitar sobrecargas e assegurar o seu correto funcionamento.