

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada Panorâmica 324L Branca +2°C a +10°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2186.358	<b>Modelo:</b>	UD2186.358
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	198 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 645 x 1840 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2186.358
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada slim panorâmica, 324L, ideal para exposição profissional. Design elegante em branco, com iluminação LED inteligente e refrigeração ventilada eficiente.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado com um volume generoso de 324 litros apresenta um design moderno e uma funcionalidade superior, perfeitamente adequado para estabelecimentos que procuram otimizar a exibição dos seus produtos. Com um exterior serigrafado em acabamento branco e vidro temperado, garante uma visibilidade excepcional sem comprometer a eficiência da refrigeração.

A iluminação LED antirreflexo de alta intensidade, com ajuste do tipo de luz, permite realçar a qualidade dos alimentos expostos, tornando-os mais apelativos. A gestão eletrónica com alarmes HACCP assegura a segurança alimentar rigorosa, enquanto o sensor PIR Sense, que adapta a intensidade luminosa à presença de clientes, promove uma significativa poupança energética.

A tecnologia de refrigeração ventilada mantém uma temperatura estável entre +2°C e +10°C, ideal para a conservação de um leque diversificado de produtos frescos, desde sobremesas a artigos pré-embalados. Adicionalmente, as rodas integradas na base facilitam o transporte e a reorganização do espaço, oferecendo versatilidade para qualquer tipo de ambiente comercial.

### Aplicações Profissionais

Concebida para satisfazer as exigências de pastelarias, cafés, hotéis, restaurantes e supermercados, esta montra refrigerada é a solução ideal para expor produtos refrigerados com elegância e máxima eficiência. A sua capacidade e as cinco grelhas internas permitem uma organização versátil de diversas categorias de artigos. É também uma escolha acertada para espaços com elevado fluxo de clientes, onde a visibilidade e a conservação otimizada são cruciais para o sucesso do seu negócio. A sua equipa irá beneficiar da facilidade de acesso e da manutenção simplificada.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x645x1840 mm
Volume	324 litros
Temperatura Refrigeração	+2°C a +10°C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Temperatura Ambiente Máx.	+30°C
Humidade Relativa	70%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática por ar
Refrigeração	Ventilada
Grelhas	5 unidades
Peso Líquido/Bruto	178/198 Kg
Potência Elétrica	0,4 kW
Potência Grupo Frigorífico	632 W
Tensão	230 V

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual é a capacidade de exposição desta vitrine refrigerada?**

A vitrine de 324 litros inclui cinco grelhas internas, oferecendo uma organização versátil e uma excelente apresentação visual para uma vasta variedade de produtos.

### **Como funciona o sistema de iluminação LED e o controlo de eficiência energética?**

O equipamento possui iluminação LED antirreflexo de alta intensidade, com a capacidade de ajustar o tipo de luz. Adicionalmente, integra um sensor de proximidade PIR Sense que modula a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, otimizando o consumo de energia.

### **Esta vitrine é fácil de mover e de adaptar a diferentes espaços?**

Sim, foi concebida com rodas integradas na sua estrutura inferior, facilitando significativamente o transporte e a realocação dentro do seu estabelecimento comercial, permitindo uma flexibilidade notável no layout.

### **Que sistema de segurança alimentar garante a vitrine refrigerada Slim Panorâmica?**

Esta vitrine está equipada com uma gestão eletrónica que inclui alarmes HACCP, assegurando que os produtos se mantêm sempre na temperatura ideal e que qualquer anomalia é prontamente sinalizada, garantindo a máxima segurança alimentar.

### **Quais os benefícios ambientais e de performance do gás refrigerante R290 utilizado nesta vitrine?**

O gás refrigerante R290 é reconhecido pela sua elevada eficiência energética e pelo seu baixo impacto ambiental em comparação com refrigerantes mais antigos, contribuindo para um

funcionamento mais sustentável e económico da vitrine.