

# 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



Hotelequip.pt

## Vitrine Congeladora Panorâmica Slim 324L Estática

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2186.362	<b>Modelo:</b>	UD2186.362
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	204 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 645 x 1840 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2186.362
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine congeladora panorâmica Slim de 324L, ideal para exposição de gelados e ultracongelados. Com 600x645x1840 mm e iluminação LED inteligente.

## Descricao Completa

### Vitrine Congeladora – Principais Vantagens

Este expositor congelador panorâmico foi cuidadosamente desenvolvido a pensar nas necessidades do setor de restauração e hotelaria. Com um design contemporâneo e tecnologia de ponta, assegura uma apresentação superior dos seus produtos ultracongelados, enquanto otimiza o consumo de energia.

Equipada com iluminação LED de alta intensidade anti-reflexo e um sensor de proximidade PIR Sense, esta montra ajusta o brilho da luz à medida que os clientes se aproximam, proporcionando uma experiência de compra interativa e eficaz. O sistema de refrigeração estática otimiza a conservação e previne o ressecamento dos alimentos, sendo ideal para gelados, semifrios e outros artigos ultracongelados.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para pastelarias, gelatarias, hotéis, restaurantes e estabelecimentos comerciais que necessitam de exibir produtos ultracongelados com máxima visibilidade e segurança alimentar. Representa uma escolha acertada para lojas de conveniência, cafetarias e serviços de buffet que procuram um expositor vertical que alie um controlo de temperatura rigoroso à eficiência energética.

### Características Técnicas

Dimensões totais (C x P x A)	600 x 645 x 1840 mm
Volume	324 litros
Temperatura ambiente máxima	+30 °C
Gama de refrigeração	-25° C a -15° C
Humidade relativa	75%
Gás refrigerante	R290

Descongelamento	Manual
Refrigeração	Estática
Dimensão das prateleiras (C x P)	450x460 mm / 450x420 mm
Número de prateleiras	5 + 1
Peso líquido/bruto	204 kg / 224 kg
Potência elétrica	0,88 kW
Potência do grupo frigorífico	931 W
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem da iluminação LED com sensor PIR Sense?**

A iluminação LED de alta intensidade anti-reflexo, integrada com o sensor PIR Sense, otimiza a visibilidade dos produtos e reduz significativamente o consumo de energia, ativando ou intensificando a luz apenas quando deteta a presença de clientes. Isso prolonga a vida útil dos LEDs e diminui os custos operacionais.

### **Como funciona a refrigeração estática e quais os seus benefícios?**

A refrigeração estática, realizada através de grelhas de evaporação, mantém uma temperatura constante e um nível de humidade adequado no interior da vitrine. Este método é especialmente benéfico para produtos sensíveis, como gelados, bolos e sobremesas, prevenindo o ressecamento excessivo e a formação indesejada de gelo, o que preserva a sua qualidade e aspeto.

### **Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos e qual o gás refrigerante utilizado?**

Com uma gama de temperatura que varia entre -25°C e -15°C, esta vitrine é perfeitamente apta para a congelação e exibição de gelados, sobremesas ultracongeladas e outros produtos que exigem temperaturas de conservação rigorosamente baixas. Utiliza o gás refrigerante R290, um hidrocarboneto com baixo impacto ambiental, em conformidade com as diretivas ecológicas mais recentes.

### **Quais acessórios estão incluídos e como facilitam a utilização?**

O expositor inclui cinco prateleiras ajustáveis e uma base inferior, com dimensões de 450x460 mm e 450x420 mm respetivamente, permitindo uma organização flexível dos produtos. A porta de vidro translúcido, com pega invisível, e as rodas integradas, facilitam não só o acesso e a visualização, mas também a movimentação e limpeza do equipamento no espaço comercial.

### **Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento para garantir a sua durabilidade?**

A limpeza do exterior serigrafado em branco e da porta de vidro deve ser efetuada com um pano macio e um detergente neutro para preservar o design e a transparência. A descongelamento é manual, processo que, quando realizado regularmente, garante a máxima eficiência energética e a

manutenção das temperaturas ótimas, contribuindo para a longevidade do equipamento e a segurança alimentar dos produtos expostos.