

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Combinada Refrigerada 600mm -22°/+5°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2186.364	<b>Modelo:</b>	UD2186.364
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	244 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 645 x 1840 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2186.364
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine combinada profissional de 600x645x1840 mm com refrigeração ventilada (-22°/+5°C), iluminação LED e descongelamento automática.

## Descrição Completa

### Vitrine Combinada — Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta montra combinada oferece uma solução de excelência para a conservação e exposição de produtos, com um design moderno e funcionalidades avançadas. Concebida para otimizar a experiência do cliente e a eficiência operacional, possui uma estrutura robusta e acabamentos de alta qualidade, perfeita para atender às exigências do setor profissional. A refrigeração ventilada, com uma vasta gama de temperaturas entre -22°C e +5°C, garante a homogeneidade do frio, ideal para uma variedade de artigos, desde congelados a refrigerados.

Equipada com vidro temperado de design inovador e um exterior serigrafado em branco, este expositor assegura durabilidade e uma estética apelativa que se integra perfeitamente em qualquer ambiente. A porta de vidro, com pega invisível, e a iluminação LED anti-reflexo de alta intensidade garantem uma visibilidade superior dos produtos, complementada por um sensor de proximidade PIR Sense que ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, promovendo a poupança energética. A descongelamento automática por gás quente e as resistências elétricas anti-condensação minimizam a manutenção e garantem um funcionamento contínuo e eficaz.

### Aplicações Profissionais

Este display combinado é a escolha perfeita para estabelecimentos da restauração e hotelaria que necessitam de exibir produtos com eficácia, mantendo as condições ideais de conservação. É ideal para pastelarias, cafés, delicatessens, hotéis e restaurantes que servem uma variedade de produtos que exigem diferentes temperaturas de conservação. Adapta-se à exposição de sobremesas, bebidas, produtos lácteos, carnes embaladas ou quaisquer outros artigos que beneficiem de uma apresentação apelativa e controlada termicamente. O seu design 'slim' e as rodas integradas facilitam a sua integração em espaços com limitações de área ou que requerem flexibilidade na disposição do equipamento.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x645x1840 mm

Característica	Detalhe
Volume	324 L
Temperatura Ambiente	+30 °C
Temperatura Refrigeração	-22°C a +5°C
Humidade Relativa	65/40%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática por gás quente (AR/GQ)
Refrigeração	Ventilada (V)
Dimensão Prateleira	490x470 mm
Número de Prateleiras	5
Peso Líquido/Bruto	224/244 kg
Potência Elétrica	1,3 kW
Potência Grupo Frigorífico	931 W
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para esta vitrine combinada?**

A: Esta vitrine tem dimensões de 600x645x1840 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna adequada para estabelecimentos com espaço limitado, mas que necessitam de uma solução eficiente para conservação e exposição de produtos. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para a abertura da porta e circulação de ar adequada em torno do equipamento.

### **Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este expositor profissional?**

A: Este expositor combinado requer uma tensão elétrica de 230 V e tem uma potência elétrica de 1,3 kW. Aconselha-se a instalação por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança do equipamento, respeitando todas as normas elétricas aplicáveis.

### **Q: Como é feita a manutenção e limpeza da vitrine combinada?**

A: A limpeza e manutenção regulares são essenciais para o bom funcionamento do equipamento. A vitrine possui descongelação automática por gás quente, o que facilita a manutenção. Recomenda-se a limpeza diária do interior e exterior com detergentes neutros e um pano macio, evitando produtos abrasivos. Verifique periodicamente as grelhas de ventilação para garantir que não estão obstruídas.

**Q: Qual é o tipo de refrigeração e as temperaturas que esta vitrine consegue atingir?**

A: Esta vitrine utiliza refrigeração ventilada, garantindo uma distribuição homogênea da temperatura. A sua versatilidade permite operar numa ampla gama de temperaturas, de -22°C a +5°C, sendo ideal para a conservação de diversos tipos de produtos, desde congelados a refrigerados.

**Q: Quais os acessórios incluídos ou compatíveis com esta vitrine?**

A: Este modelo inclui 5 prateleiras com dimensões de 490x470 mm, que podem ser ajustadas conforme a necessidade. As rodas integradas facilitam a movimentação e posicionamento da vitrine. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.