

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Vitrine Refrigerada Panorâmica Preta 324L (+2°/+10°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2186.366	<b>Modelo:</b>	UD2186.366
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	178 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 645 x 1840 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2186.366
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica preta de 324L (600x645x1840 mm) com temperatura de +2°/+10°C. Com iluminação LED e sensor de proximidade.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine (ou expositor refrigerado) foi cuidadosamente concebida para elevar a apresentação dos seus produtos, combinando um design elegante com uma funcionalidade superior. É ideal para otimizar a visibilidade, atraindo os clientes com uma exposição apelativa e profissional, ao mesmo tempo que mantém os alimentos e bebidas na temperatura ideal de conservação, garantindo a sua frescura e segurança.

O exterior serigrafado a preto, em conjunto com a iluminação LED, realça a qualidade dos artigos em exibição. A estrutura robusta em aço inoxidável preto anti-manchas e as rodas integradas asseguram durabilidade e mobilidade facilitada no espaço, quer seja em restaurantes, hotéis ou pastelarias, adaptando-se às dinâmicas do seu negócio.

Equipada com um painel de comandos em vidro preto e gestão de alarmes HACCP, esta montra assegura total controlo e segurança alimentar, um aspeto crucial no setor de hotelaria e restauração. A descongelação automática e o sistema de ventilação eficiente contribuem para a manutenção constante das condições ideais de temperatura e humidade, protegendo os seus produtos.

A tecnologia inovadora com sensor de proximidade PIR Sense ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, otimizando o consumo energético e ampliando o impacto visual, proporcionando uma experiência de compra mais interativa e envolvente. Este equipamento não só serve para expor, mas também para economizar e impressionar.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeito para a exposição de sobremesas finas, bebidas frescas, lacticínios ou outros produtos que necessitem de refrigeração controlada. É uma solução versátil para pastelarias, cafés, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering que procuram uma apresentação de alta qualidade e uma conservação eficaz dos seus artigos. Com um volume de 324 litros e cinco prateleiras ajustáveis, esta vitrine adapta-se a diferentes necessidades de exposição, sendo ideal tanto para pequenos negócios como para grandes unidades hoteleiras ou de restauração que requerem um equipamento fiável e elegante.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	600x645x1840 mm
<b>Volume</b>	324 litros
<b>Temperatura de Trabalho</b>	+2°C a +10°C (ambiente +30°C)
<b>Humidade Relativa</b>	70%
<b>Gás Refrigerante</b>	R290
<b>Descongelação</b>	Automática por ar (a cada 6 horas)
<b>Refrigeração</b>	Ventilada
<b>Dimensão Prateleira</b>	490x470 mm
<b>Número de Prateleiras</b>	5
<b>Peso (Líquido/Bruto)</b>	178 kg / 198 kg
<b>Potência Elétrica</b>	0,4 kW
<b>Potência Grupo Frigorífico</b>	632 W
<b>Tensão</b>	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o tipo de refrigeração desta vitrine?**

Esta vitrine possui refrigeração ventilada, garantindo uma distribuição uniforme da temperatura para uma conservação ideal dos produtos em áreas de restauração e hotelaria.

### **A vitrine tem iluminação interna?**

Sim, está equipada com iluminação LED, que não só realça os seus produtos como também inclui um sensor de proximidade PIR Sense para ajustar a intensidade da luz conforme a presença de clientes, otimizando o consumo de energia.

### **É fácil movimentar a vitrine?**

Sim, a vitrine dispõe de rodas integradas na sua estrutura, facilitando o transporte e a reorganização do espaço em estabelecimentos comerciais.

### **Quais as vantagens do gás refrigerante R290?**

O gás refrigerante R290 é uma escolha ecológica, com baixo impacto ambiental e elevada eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade da sua cozinha profissional.

### **Qual a capacidade interna e a adaptabilidade das prateleiras?**

Esta vitrine oferece um volume generoso de 324 litros e inclui cinco prateleiras ajustáveis de

490x470 mm, permitindo uma organização flexível e eficiente do espaço de exposição para diferentes tipos de produtos.