

# 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 Refrigerada Panorâmica Preta 324L (+14/+16°C) Ventilada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2186.368	<b>Modelo:</b>	UD2186.368
<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>	UD2186.368
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada slim e panorâmica, preta, 324L, ideal para pastelaria e chocolates, com +14/+16°C de temperatura, iluminação LED e sensor PIR.

## Descrição Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta vitrine refrigerada (também designada expositora refrigerada) oferece uma solução de exposição elegante e funcional para uma vasta gama de produtos que necessitam de temperatura controlada entre +14°C e +16°C. O design moderno e a iluminação LED antirreflexo garantem a máxima visibilidade e atratividade dos itens expostos, realçando a sua apresentação.

A tecnologia avançada deste mostrador refrigerado assegura uma refrigeração ventilada eficiente, com um evaporador estrategicamente posicionado para otimizar a distribuição do frio. A capacidade de regulação da humidade relativa é fundamental para preservar a frescura e a qualidade dos produtos, prolongando a sua vida útil. Com um sistema de gestão de alarmes HACCP incorporado, esta vitrine expositora garante a segurança alimentar e o cumprimento das normas mais rigorosas. O sensor de proximidade PIR Sense é uma inovação que não só capta a atenção do cliente ao intensificar a luz, como também contribui para a poupança energética.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para pastelarias, cafeterias, hotéis, restaurantes e empresas de catering que precisam de exibir produtos delicados como chocolates finos, bolos gourmet, sobremesas especiais ou bebidas premium a temperaturas ligeiramente frescas. É a escolha perfeita para áreas de elevado tráfego onde a apresentação visual é um fator crucial para impulsionar as vendas por impulso.

Adequa-se a negócios de pequena e grande dimensão, graças ao seu design compacto e à sua generosa capacidade de 324 litros. As rodas incorporadas facilitam a movimentação e a limpeza do espaço, tornando-o numa opção versátil para qualquer ambiente profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x645x1840 mm

Característica	Detalhe
Volume	324 litros
Temperatura ambiente máx.	+30 °C
Temperatura de trabalho	+14/+16 °C
Humidade relativa	40/44%
Gás refrigerante	R290
Descongelação	Automática/Manual Ar/Gás Quente
Refrigeração	Ventilada
Dimensão prateleira	490x470 mm
Número de prateleiras	5
Peso Líquido/Bruto	178/198 kg
Potência Elétrica	0,33 kW
Potência Grupo Frigorífico	362 W
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação? A: A vitrine refrigerada tem dimensões totais de 600x645x1840 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir a ventilação e o bom funcionamento do sistema de refrigeração. Certifique-se de que o local escolhido permite a abertura total da porta e o acesso para manutenção.

Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar esta vitrine e como deve ser feita a sua manutenção? A: Esta vitrine requer uma tensão de 230 V com uma potência elétrica de 0,33 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo uma tomada exclusiva e devidamente dimensionada para o equipamento. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com um pano húmido e detergente neutro. Verifique periodicamente o estado das borrachas da porta para assegurar a estanquidade e limpe o condensador conforme as instruções do manual para manter a eficiência do equipamento.

Q: Esta vitrine refrigerada possui alguma característica especial para a conservação de produtos sensíveis, como chocolates? A: Sim, esta vitrine foi projetada com características ideais para produtos sensíveis como chocolates. Possui um sistema de refrigeração ventilada com evaporador

na parte inferior e permite a regulação da humidade relativa (entre 40/44%), crucial para evitar a cristalização do chocolate. A temperatura de trabalho controlada entre +14°C e +16°C também é um intervalo ideal para a conservação de diversos tipos de pastelaria e produtos de chocolate, mantendo a sua qualidade e frescura.

Q: Quais são os principais benefícios da iluminação LED e do sensor de proximidade PIR Sense nesta vitrine? A: A iluminação LED anti-reflexo de alta intensidade garante uma excelente visibilidade dos produtos expostos, realçando a sua apresentação e atratividade, ao mesmo tempo que assegura um baixo consumo energético. O sensor de proximidade PIR Sense é uma funcionalidade inovadora que ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam da vitrine, criando uma experiência de compra mais envolvente e contribuindo para a eficiência energética do equipamento ao reduzir a iluminação quando não há ninguém por perto.

Q: Para que tipo de produtos esta vitrine refrigerada é mais indicada e quais os setores de aplicação? A: Este expositor refrigerado é particularmente adequado para produtos de pastelaria fina, chocolateria, sobremesas delicadas e bebidas que requerem uma temperatura de conservação entre +14°C e +16°C e humidade controlada. Os principais setores de aplicação incluem pastelarias, cafeterias, hotéis, restaurantes gourmet e estabelecimentos de catering que valorizam a apresentação e a preservação de produtos sensíveis ao calor e à humidade.