

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Expositiva Refrigerada Ventilada 457L (+2°+10°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2186.374	<b>Modelo:</b>	UD2186.374
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	236 kg	<b>Dimensões:</b>	805 x 645 x 1840 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2186.374
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada ventilada com 457L, ideal para pastelarias, cafeterias e hotéis, mantendo produtos frescos entre +2° e +10°C.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Expositora — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é uma solução sofisticada e eficaz para estabelecimentos que pretendem exibir os seus produtos com distinção. Com um design elegante e visibilidade excepcional, otimiza a apresentação de alimentos, tornando-o ideal para pastelarias, cafeterias, restaurantes e unidades hoteleiras. A construção robusta, em aço resistente a dedadas e vidro temperado, garante durabilidade e um acabamento de alta qualidade, suportando o ritmo exigente de ambientes profissionais.

A tecnologia de refrigeração ventilada, com um evaporador estrategicamente posicionado, assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre +2° e +10°C. Esta característica é crucial para a conservação impecável de uma vasta gama de produtos, desde delicadas sobremesas a bebidas refrescantes. A flexibilidade é reforçada pelas rodas integradas para fácil mobilidade e pelas cinco grelhas ajustáveis, que permitem adaptar o espaço interior conforme as necessidades específicas do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é versátil e adapta-se perfeitamente a diversos contextos da restauração e hotelaria. Em pastelarias e estabelecimentos de café, permite expor bolos, doces e sandes de forma atrativa, mantendo-os frescos. Para restaurantes e hotéis, é uma escolha acertada para buffets de pequeno-almoço, secções de sobremesas ou para manter bebidas refrigeradas nas áreas de bar. Com uma capacidade de armazenamento de 457 litros e iluminação LED, os produtos são realçados, estimulando a compra por impulso dos seus clientes, e a descongelação automática simplifica a manutenção diária, tornando-a uma unidade prática para qualquer negócio com elevado volume de serviço.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	805x645x1840 mm
Capacidade	457 litros

Temperatura de trabalho	+2° a +10°C
Humidade Relativa	70%
Gás refrigerante	R290
Descongelação	Automática por ar (A/M A(AR))
Refrigeração	Ventilada (S/V V)
Dimensão da prateleira	700x470 mm
Número de grelhas	5
Peso Líquido/Bruto	211/236 Kg
Potência elétrica	0,52 kW
Potência frigorífica	851 W
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna desta montra refrigerada e que tipo de produtos pode armazenar?

Esta vitrine dispõe de uma capacidade de 457 litros, ideal para exposições em unidades de restauração. É perfeita para uma variedade de alimentos e bebidas que requerem uma temperatura entre +2° e +10°C, tais como pastelaria fina, doces, sanduíches, laticínios e outros artigos frescos.

Quais as dimensões da Vitrine Refrigerada Expositora Ventilada Luxor KP8G e o espaço necessário para instalação?

A vitrine Luxor KP8G possui dimensões de 805x645x1840 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, recomendamos que seja prevista uma folga de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento. Certifique-se de que o local de instalação tem espaço suficiente para a abertura da porta de vidro.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine expositora?

A vitrine requer uma tensão elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, garantindo que o circuito possua um disjuntor adequado e uma tomada com ligação à terra para a segurança do equipamento e do utilizador. A potência elétrica consumida é de 0,52 kW.

Como se realiza a manutenção e limpeza desta unidade expositora refrigerada?

A limpeza regular da vitrine é crucial para o seu bom funcionamento e higiene. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. As prateleiras podem ser removidas para uma limpeza mais aprofundada. A descongelação automática por ar facilita a manutenção do evaporador, mas a verificação e limpeza do condensador (se acessível) deve ser feita periodicamente por um técnico.

Esta vitrine inclui acessórios e como posso acionar a assistência técnica?

Sim, a vitrine Luxor KP8G vem equipada com 5 grelhas ajustáveis de 700x470 mm, permitindo uma organização flexível do espaço. Beneficia de uma garantia de 1 ano contra defeitos de fabrico e, em caso de necessidade de assistência técnica, deverá contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, indicando o número de série do equipamento e descrevendo a anomalia para um rápido restabelecimento do seu funcionamento.