

# 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 Refrigerada Expositora Dupla Temperatura 457L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2186.378	<b>Modelo:</b>	UD2186.378
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	256 kg	<b>Dimensões:</b>	805 x 645 x 1840 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2186.378
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine expositora ventilada com dupla temperatura (-22º/+5ºc) e 457L. Ideal para produtos refrigerados e congelados com máxima visibilidade.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Expositora — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Descubra a nossa vitrine de exposição de temperatura dupla, uma solução robusta e multifuncional concebida para a apresentação otimizada dos seus produtos. Com um design sofisticado e grande funcionalidade, este equipamento é ideal para estabelecimentos que necessitam de preservar alimentos ou bebidas em regimes térmicos variados, desde ultracongelados a refrigerados, tudo numa única unidade. A sua capacidade de operar entre -22°C e +5°C, aliada a um volume de 457 litros, torna esta montra indispensável para a sua operação diária.

Construída com vidro temperado e iluminação LED de alta intensidade, o expositor assegura uma visualização excecional, magnificando a atratividade dos produtos. A estrutura interna em aço inoxidável, resistente a dedadas, e as rodas integradas, facilitam a higienização e a movimentação eficiente do mobiliário, mesmo em cozinhas profissionais de ritmo intenso.

Equipada com um sistema de refrigeração ventilada e descongelação automática por gás quente, esta unidade profissional garante uma gestão térmica consistente, minimizando a formação de gelo e assegurando a preservação ideal dos artigos. O painel eletrónico, com gestão de alarmes HACCP, oferece um controlo rigoroso e maior segurança alimentar, um aspeto crucial para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este display frigorífico é perfeito para hotéis, restaurantes, pastelarias, gelatarias e cafés que procuram uma solução de apresentação premium para produtos sensíveis à temperatura. É adequada para exibir uma vasta gama de artigos, desde sobremesas e pasteleria fresca a pratos preparados e bebidas. O seu sistema de dupla temperatura torna-a particularmente útil para áreas de serviço com uma oferta diversificada.

Imagine a versatilidade operacional que esta vitrine trará ao seu estabelecimento. Ideal para espaços com grande afluência de clientes e necessidade de alta rotatividade de produtos. A sua construção duradoura e a gestão de alarmes HACCP garantem um controlo preciso da temperatura, tornando-a um pilar essencial para a segurança dos alimentos em qualquer ambiente culinário profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	805x645x1840 mm
Volume	457 litros
Temperatura Refrigeração	-22°C a +5°C
Humidade Relativa	65/40%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática por Gás Quente
Refrigeração	Ventilada
Número de Prateleiras	5
Dimensão da Prateleira	700x470 mm
Peso Líquido/Bruto	232/256 Kg
Potência Elétrica	1,7 kW
Potência Grupo Frigorífico	1052 W
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade interior desta vitrine expositora?**

Esta vitrine oferece um volume de 457 litros, fornecendo um espaço amplo e versátil para a exibição de uma vasta gama de produtos em ambientes comerciais.

### **É possível configurar diferentes temperaturas para diversos tipos de alimentos?**

Sim, o sistema de dupla temperatura permite uma regulação precisa entre -22°C e +5°C, possibilitando conservar tanto produtos refrigerados como congelados de forma eficiente e segura.

### **De que forma é efetuado o processo de descongelação neste equipamento?**

A descongelação é totalmente automática, operando por gás quente, o que garante uma manutenção otimizada e minimiza qualquer interrupção na operação do seu negócio.

### **Este modelo é uma boa escolha para pastelarias ou gelatarias?**

Com a sua ampla faixa de temperaturas e a excelente visibilidade proporcionada pelo vidro, é ideal para pastelarias, gelatarias e outros estabelecimentos que necessitem de exibir um sortido alargado de produtos, desde bolos frescos a gelados.

**Quais são as dimensões globais desta vitrine?**

As dimensões exteriores da vitrine são de 805x645x1840 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em diferentes configurações de espaço comercial, otimizando o seu layout.