

# 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



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Expositora Ventilada 457L

### Informacoes do Produto

|               |            |                   |                     |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | UD2186.380 | <b>Modelo:</b>    | UD2186.380          |
| <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> | UD2186.380 |
| <b>Marca</b>  | UDI        |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada e ventilada de 457L, ideal para exposição de chocolates, vinhos ou charcutaria. Oferece temperatura controlada (+14/+16°C) e humidade ajustável.

## Descrição Completa

### Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado ventilado é a solução ideal para a exposição de produtos que necessitam de um controlo rigoroso de temperatura e humidade. Com um volume generoso de 457 litros, esta montra assegura uma distribuição uniforme do ar frio, crucial para a conservação de chocolates, vinhos especiais ou charcutaria, mantendo a sua qualidade e frescura. A sua construção robusta e a iluminação LED antirreflexo realçam os artigos, tornando-os mais apelativos aos seus clientes.

A tecnologia de refrigeração ventilada garante uma estabilidade térmica superior entre os +14°C e +16°C, prevenindo variações que possam comprometer produtos sensíveis. Adicionalmente, esta unidade oferece eficiência energética notável, com um consumo reduzido de 0,3 kW e a utilização do gás refrigerante ecológico R290, o que se traduz em menores custos operacionais e um menor impacto ambiental. A gestão de alarmes HACCP, através da placa eletrónica, proporciona segurança alimentar e tranquilidade diária para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, chocolaterias, garrafeiras e unidades hoteleiras que buscam uma solução de display de alta qualidade. É particularmente adequada para a armazenagem e apresentação de chocolates finos, sobremesas delicadas, ou para a breve exposição de vinhos que requerem condições específicas de temperatura e humidade. As cinco prateleiras ajustáveis de 700x470 mm oferecem versatilidade para acomodar diferentes tipos e tamanhos de produtos, otimizando o espaço e a visibilidade dos seus artigos. Uma montra versátil para a sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

| Característica              | Detalhe         |
|-----------------------------|-----------------|
| Dimensões (LxPxA)           | 805x645x1840 mm |
| Volume                      | 457 litros      |
| Temperatura de Refrigeração | +14°C a +16°C   |

| Característica               | Detalhe    |
|------------------------------|------------|
| Humidade Relativa            | 40-44%     |
| Gás Refrigerante             | R290       |
| Descongelação                | A/M A(AR)  |
| Refrigeração                 | Ventilada  |
| Número de Prateleiras        | 5          |
| Dimensão da Prateleira       | 700x470 mm |
| Peso Líquido/Bruto           | 211/236 Kg |
| Potência Elétrica            | 0,3 kW     |
| Potência Frigorífica (-10°C) | 425 W      |
| Tensão                       | 230 V      |

## Perguntas Frequentes

### Qual é a temperatura ideal para a conservação de chocolates?

Esta vitrine foi concebida para operar entre +14°C e +16°C, uma gama de temperatura especificamente otimizada para a conservação de chocolates, que previne a floração de gordura e mantém a sua textura e brilho impecáveis.

### A vitrine requer alguma instalação especial?

Este equipamento profissional, com ligação a 230 V, possui rodas integradas que facilitam o posicionamento no seu espaço. No entanto, recomenda-se que um técnico qualificado realize a inspeção inicial e o ajuste de humidade para garantir o funcionamento otimizado e a máxima performance.

### É possível ajustar a humidade relativa dentro da vitrine?

Sim, a vitrine oferece a possibilidade de ajustar a humidade relativa, uma característica essencial para a conservação de produtos sensíveis que exigem controlo preciso deste fator, como certos tipos de chocolate ou charcutaria de alta qualidade.

### Quais são os benefícios da gestão de alarmes HACCP nesta vitrine?

A placa eletrónica com gestão de alarmes HACCP garante a segurança alimentar ao monitorizar e alertar ativamente sobre potenciais desvios de temperatura. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade dos produtos expostos e cumprir rigorosamente as normas de segurança alimentar.

**Como o sistema de refrigeração ventilada beneficia o meu negócio?**

O sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogênea do frio por todo o interior da vitrine, eliminando pontos quentes e frios. Isso garante que todos os produtos, independentemente da sua localização, mantenham a temperatura ideal, prolongando a sua frescura e apelação para o cliente.