

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Panorâmica Refrigerada Preta 457L (+2°/+10° C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.382	Modelo:	UD2186.382
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	222 kg	Dimensões:	805 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.382
Marca	UDI

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica preta com 457L de volume e temperatura de +2°C a +10°C, ideal para exposição profissional em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado panorâmico de cor preta é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria que procure a combinação ideal de funcionalidade e design na apresentação dos seus produtos. Com uma conceção moderna e um sistema de refrigeração ventilada de ponta, assegura a conservação perfeita de alimentos e bebidas. Além disso, os exaustores distribuem a temperatura de forma homogênea, garantindo a frescura e a qualidade dos itens expostos.

A construção robusta, combinando vidro temperado e aço inoxidável preto, oferece máxima durabilidade e resistência para o uso intensivo em ambientes comerciais exigentes. A iluminação LED, complementada por um sensor de proximidade PIR Sense, não só realça os produtos, tornando-os mais apelativos, como também promove a eficiência energética, ajustando a intensidade da luz à presença de clientes. Equipada com alarmes HACCP, esta montra de refrigeração cumpre rigorosamente os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é ideal para variados espaços comerciais, como restaurantes, hotéis, pastelarias, cafés, delicatessens e supermercados, que necessitam de uma solução de exposição refrigerada de alta performance. É perfeita para exibir sobremesas, bolos, sanduíches, saladas, bebidas e outros produtos que requerem temperaturas controladas, entre +2°C e +10°C. A versatilidade do seu design permite uma integração harmoniosa em diversos estilos de decoração, desde os mais tradicionais aos mais contemporâneos, valorizando o impacto visual dos seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	805 x 645 x 1840 mm
Volume	457 Litros
Temperatura	+2°C a +10°C

Humidade Relativa	70%
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática por ar
Refrigeração	Ventilada
Número de Grelhas	5
Dimensão das Prateleiras	700 x 470 mm
Peso Líquido/Bruto	222 kg / 247 kg
Potência Elétrica	0,55 kW
Potência Frigorífica (-10°C)	851 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos?

É ideal para a exposição de uma vasta gama de produtos que necessitam de refrigeração, como sobremesas, bolos, saladas, sanduíches, laticínios e bebidas, mantendo-os frescos e apetitivos para o consumo imediato.

Qual a vantagem da refrigeração ventilada neste equipamento?

A refrigeração ventilada garante uma circulação de ar homogénea no interior da vitrine, assegurando que todos os produtos são mantidos à mesma temperatura de forma consistente e otimizando a sua conservação por mais tempo.

Como funciona o sensor de proximidade PIR Sense?

O sensor PIR Sense deteta a aproximação de pessoas e aumenta automaticamente a intensidade da iluminação LED, realçando os seus produtos de forma dinâmica e atraindo a atenção, enquanto poupa energia quando não há clientes por perto.

Este display refrigerado é fácil de integrar em qualquer ambiente?

Sim, o seu design otimizado com exterior serigrafado em preto confere-lhe uma estética moderna e profissional, permitindo que se adapte harmoniosamente a variados estilos de decoração em restaurantes, cafés e hotéis.

Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento?

A vitrine requer uma tensão de 230 V e tem uma potência elétrica de 0,55 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo que a tomada e a instalação elétrica suportam adequadamente a carga elétrica do equipamento.