

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Luxo Preta -22/+5°C Ventilada 805mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2186.386	<b>Modelo:</b>	2186.386
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	805 x 645 x 1840 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2186.386

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de luxo com design moderno e refrigeração ventilada, ideal para exposição e conservação de produtos a temperaturas entre -22°C e +5°C.

## Descricao Completa

Desfrute da excelência na exposição dos seus produtos com esta vitrine de luxo, concebida para realçar a qualidade e frescura dos seus artigos refrigerados ou congelados. O seu design moderno e elegante, aliado à tecnologia de refrigeração ventilada, garante uma conservação ideal e uma apresentação impecável. Este expositor é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram um equipamento versátil, capaz de manter uma vasta gama de temperaturas, de alimentos ultracongelados a frescos.

### vitrine refrigerada luxo — Expositor Ventilado — Principais Vantagens

- A porta de vidro com pega invisível e iluminação LED anti-reflexo proporciona uma visibilidade superior dos produtos, atraindo a atenção dos clientes e impulsionando as vendas.
- A tecnologia de refrigeração ventilada, com descongelação automática por gás quente, assegura uma distribuição uniforme da temperatura e manutenção otimizada do equipamento, poupando tempo e recursos.
- O sensor de proximidade PIR Sense ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, criando uma experiência de compra dinâmica e ecológica, ao mesmo tempo que reduz o consumo energético.
- O vidro temperado e a estrutura inferior em preto conferem durabilidade, resistência e um acabamento sofisticado que se integra harmoniosamente em qualquer ambiente comercial.

### Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é ideal para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, cozinhas profissionais, hotéis, pastelarias e charcutarias. Pode ser utilizado para exibir sobremesas delicadas, pratos frios, bebidas, produtos de pastelaria fina ou mesmo produtos ultracongelados, oferecendo a flexibilidade necessária para uma gestão eficiente do espaço e otimização da exposição.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	805x645x1840

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
Volume (Litros)	457
Temperatura Refrigeração (°C)	-22/+5
Humidade Relativa (%)	65/40
Gás refrigerante	R290
Descongelação	Automática (Gás Quente)
Refrigeração	Ventilada
Dimensão prateleira (mm)	700x470
Número de Prateleiras	5
Peso Líquido (kg)	243
Peso bruto (kg)	267
Potência Elétrica (kW)	1,75
Potência Grupo Frigorífico (W)	1052
Tensão (V)	230

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a vantagem da refrigeração ventilada?**

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea do frio em todo o interior da vitrine, garantindo que todos os produtos são mantidos à temperatura ideal, prevenindo a formação de gelo excessivo e otimizando a conservação dos alimentos.

### **A vitrine é adequada para guardar tanto produtos refrigerados como congelados?**

Sim, com uma vasta gama de temperaturas de -22°C a +5°C, esta vitrine permite a conservação de uma diversidade de produtos, desde artigos congelados a alimentos frescos, tornando-a extremamente versátil para qualquer tipo de negócio.

### **Como o sensor PIR Sense contribui para a eficiência energética?**

O sensor PIR Sense deteta a presença de clientes e ajusta a intensidade da iluminação LED. Desta forma, a luz só é totalmente ativada quando necessário, resultando numa poupança significativa de energia e prolongando a vida útil dos LEDs.

### **É de fácil manutenção e limpeza?**

Graças ao seu design em vidro temperado, superfícies lisas e sistema de descongelação automática, esta vitrine é projetada para ser fácil de limpar e manter, minimizando o esforço e tempo dedicados à sua conservação.

### **Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam desta vitrine?**

Esta montra é particularmente vantajosa para estabelecimentos como restaurantes de alta cozinha, padarias e pastelarias de luxo, charcutarias gourmet, hotéis e lojas de conveniência que procuram combinar funcionalidade, eficiência energética e uma apresentação sofisticada dos seus produtos.