

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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

## Vitrine Refrigerada Mista Luxor White Kd8v 457L (-22°C a +5°C)

### Informacoes do Produto

SKU: UD2186.394

Modelo: N/D

Marca: UDI

EAN: N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

UDI

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada mista ventilada de 457L (-22°C a +5°C). Design em vidro temperado, iluminação LED com sensor PIR. Ideal para exposição profissional.

### Vitrine Refrigerada Mista — Principais Vantagens

A Vitrine Refrigerada Mista (também conhecida como expositor refrigerado) Luxor White Kd8v é a solução ideal para estabelecimentos HORECA e hotelaria que necessitam de máxima versatilidade na exposição de produtos. Com um design elegante em vidro temperado serigrafado a branco, esta vitrine permite manter alimentos e bebidas em condições ótimas, quer exijam refrigeração ou congelação, num único equipamento.

Equipada com iluminação LED anti-reflexo e um inovador sensor de proximidade PIR Sense, que ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, esta vitrine maximiza a visibilidade do produto ao mesmo tempo que otimiza o consumo energético. A refrigeração ventilada e a descongelação automática por gás quente asseguram uma manutenção eficiente da temperatura e a prevenção da condensação.

Projetada para ambientes profissionais, a Vitrine Luxor White Kd8v incorpora resistências elétricas anti-condensação e uma placa eletrónica avançada com alarmes HACCP, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

### Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias, gelatarias e supermercados, onde a exposição atraente e a conservação eficaz dos produtos são cruciais. A sua capacidade de operar em temperaturas mistas torná-la ideal para exibir sobremesas refrigeradas e produtos congelados simultaneamente, otimizando o espaço e a flexibilidade operacional.

### Especificações Técnicas

| Característica                  | Detalhe             |
|---------------------------------|---------------------|
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>        | 805 x 645 x 1840 mm |
| <b>Volume</b>                   | 457 litros          |
| <b>Temperatura Refrigeração</b> | -22°C a +5°C        |
| <b>Humidade Relativa</b>        | 65/40%              |

| <b>Característica</b>             | <b>Detalhe</b>            |
|-----------------------------------|---------------------------|
| <b>Gás Refrigerante</b>           | R290                      |
| <b>Descongelção</b>               | Automática por Gás Quente |
| <b>Refrigeração</b>               | Ventilada                 |
| <b>Dimensão Prateleira</b>        | 700 x 470 mm              |
| <b>Número de Prateleiras</b>      | 5                         |
| <b>Peso Líquido</b>               | 243 kg                    |
| <b>Peso Bruto</b>                 | 267 kg                    |
| <b>Potência Elétrica</b>          | 1,75 kW                   |
| <b>Potência Grupo Frigorífico</b> | 1052 W                    |
| <b>Tensão</b>                     | 230 V                     |