

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: 10/06/2026

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

Vitrine Refrigerada Panorâmica 457L (+14°/+16°C) Ventilada

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | UD2186.396 | Modelo: | UD2186.396 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |
| Peso: | 222 kg | Dimensões: | 805 x 645 x 1840 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2186.396 |
| Marca | UDI |

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica de 457L com temperatura de (+14°/+16°C) e refrigeração ventilada, ideal para exposição otimizada de pastelaria e chocolates.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para o setor profissional de restauração e hotelaria, esta vitrine refrigerada panorâmica com 457 litros de capacidade eleva a apresentação dos seus produtos ao nível máximo. É a solução ideal para a exposição de doces, chocolates ou artigos de delicatessen que necessitem de uma atmosfera controlada e humidade relativa específica. Assegura uma apresentação visualmente apelativa e a manutenção da frescura e qualidade dos seus produtos em todo o momento.

O seu design contemporâneo e funcional integra tecnologia de ponta, como a iluminação LED economizadora e o sensor de proximidade PIR Sense. Este sensor ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, otimizando o consumo energético e tornando-a uma opção sustentável. A estrutura robusta em vidro temperado, combinada com um sistema de refrigeração ventilada e precisa, garante uma distribuição uniforme da temperatura para preservar as características dos alimentos.

A porta de vidro, com pega invisível, e a estrutura inferior desenvolvida com tecnologia anti-dedadas, conferem a este expositor profissional um acabamento premium e de fácil manutenção. Para uma mobilidade superior, possui rodas ocultas que simplificam a movimentação e reorganização do espaço. Adicionalmente, o painel eletrónico com alarmes HACCP garante a conformidade com as normas de segurança alimentar, protegendo os produtos expostos.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para pastelarias, chocolaterias, cafés e hotéis que procuram exibir produtos delicados como chocolates finos, sobremesas especiais ou pastelaria gourmet em condições ideais de temperatura, entre +14°C e +16°C. Com 457 litros de volume útil e cinco prateleiras ajustáveis, oferece flexibilidade para diversas configurações de exposição, suportando um elevado fluxo de clientes sem comprometer a conservação do produto.

Em ambientes como buffets de pequeno-almoço e brunch em hotéis de luxo, este equipamento permite a exposição elegante de seleções de queijos maturados, frutas exóticas pré-cortadas ou sobremesas individuais, mantendo-os à temperatura ideal de serviço. Para serviços de catering e eventos, as suas rodas ocultas facilitam o posicionamento estratégico, permitindo servir criações delicadas em perfeitas condições e garantindo a segurança alimentar com os alarmes HACCP.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 805 x 645 x 1840 mm |
| Volume | 457 litros |
| Temperatura de Refrigeração | +14°C a +16°C |
| Humidade Relativa | 40% a 44% |
| Gás Refrigerante | R290 |
| Descongelação | Automática por ar (A/M A(AR)) |
| Refrigeração | Ventilada (S/V V) |
| Dimensões das Prateleiras | 700 x 470 mm |
| Número de Prateleiras | 5 |
| Peso Líquido | 222 kg |
| Peso Bruto | 247 kg |
| Potência Elétrica Total | 0,36 kW |
| Potência do Grupo Frigorífico | 425 W |
| Tensão | 230 V |

Perguntas Frequentes

P: Qual o tipo de produtos ideal para expor nesta vitrine?

R: Esta vitrine é ideal para chocolates, sobremesas e pastelaria que necessitem de uma temperatura de conservação entre +14°C e +16°C, com humidade controlada, garantindo a sua integridade e aspeto.

P: Como funciona o sensor de proximidade PIR Sense?

R: O sensor PIR Sense deteta a presença de clientes e, de forma eficiente, aumenta a intensidade da iluminação LED, realçando os produtos. Esta funcionalidade contribui para a poupança de energia quando não há movimento nas proximidades.

P: A vitrine é de fácil deslocação?

R: Sim, o equipamento possui rodas integradas e ocultas na estrutura, facilitando extremamente a sua movimentação. Isto permite uma reorganização prática do espaço, consoante as suas

necessidades operacionais ou de layout.

P: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta vitrine refrigerada?

R: Esta vitrine refrigerada tem as dimensões de 805 x 645 x 1840 mm (largura x profundidade x altura). É crucial assegurar que o espaço de instalação permite uma ventilação adequada em redor do equipamento para garantir o seu desempenho ótimo e durabilidade.

P: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta vitrine?

R: A vitrine opera com uma tensão de 230 V, possui uma potência elétrica de 0,36 kW e a potência do grupo frigorífico é de 425 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e que o circuito elétrico suporte a carga total do equipamento para segurança e eficiência.