

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Cilíndrica Refrigerada Ventilada 790L +2°C/+10°C

### Informacoes do Produto

|               |            |                |            |
|---------------|------------|----------------|------------|
| <b>SKU:</b>   | UD2186.416 | <b>Modelo:</b> | UD2186.416 |
| <b>Marca:</b> | UDEX       | <b>EAN:</b>    | N/D        |
| <b>Peso:</b>  | 335 kg     |                |            |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Marca</b>  | UDEX       |
| <b>Modelo</b> | UD2186.416 |

## FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta vitrine refrigerada? A: A vitrine refrigerada Syrio KP9R possui um diâmetro de 956 mm e uma altura de 1834 mm. Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas dimensões para permitir uma ventilação adequada e facilitar a instalação e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para a vitrine? A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e uma potência de 920 W. É essencial garantir que a instalação elétrica do local cumpra estas especificações para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como é feita a manutenção e limpeza das prateleiras e do interior da vitrine? A: A limpeza é simplificada pelas prateleiras de vidro, que podem ser facilmente removidas. O sistema anti-impressão digital da estrutura inferior em aço também contribui para uma manutenção mais fácil. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, seguindo as instruções do fabricante., Q: A vitrine inclui garantia e qual suporte está disponível em caso de avaria? A: Sim, todas as nossas vitrines incluem garantia de fabricante, cujos termos e duração podem ser consultados no manual do equipamento. Dispomos de assistência técnica especializada para qualquer eventualidade, garantindo um rápido suporte em caso de avaria., Q: A que temperatura funciona a vitrine e qual o tipo de refrigeração utilizada? A: A vitrine possui uma faixa de temperatura operativaconfigurável entre +2°C e +10°C. A refrigeração é do tipo ventilada, efetuada por evaporador, garantindo uma distribuição uniforme do frio e a conservação ideal dos produtos.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Importado em</b>            | 20/04/2026   |
| <b>Focus Keyword</b>           | Vitrine Refrigerada Expositora, Refrigeração Ventilada, Vitrine Cilíndrica         |
| <b>Importado por</b>           | ruimedalha@hotelequip.pt   |
| <b>WooCommerce ID</b>          | 13557  |
| <b>Alt Text Imagens</b>        | Vitrine Syrio Kp9r (+2º+10ºc) Vent.  |
| <b>Outros Atributos</b>        | Marca: UDI   |
| <b>Título Original</b>         | Vitrine Syrio Kp9r (+2º+10ºc) Vent.  |
| <b>Estado WooCommerce</b>      | publish  |
| <b>Estado Optimização</b>      | published  |
| <b>Categoria Proposta (IA)</b> | FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Panoramicos                              |
| <b>Categorias Secundárias</b>  | FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL |
| <b>Upsells (SKU   Título)</b>  | MS105.770.001  |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>   | <p>Posicione a vitrine em áreas de elevado tráfego ou como ponto focal para maximizar a visibilidade e as vendas por impulso, garantindo fácil acesso para a equipa e clientes., Utilize as prateleiras rotativas para criar uma narrativa visual com os produtos, agrupando itens por tipo ou tema, e assegure uma rotação de stock eficiente para manter a frescura e a apresentação impecáveis., Monitore regularmente o painel de comando eletrónico com alarmes HACCP para garantir que as condições de temperatura e humidade estão dentro dos parâmetros ideais, protegendo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos., Aproveite a iluminação LED integrada para destacar os produtos mais exclusivos ou sazonais, ajustando o arranjo para criar um impacto visual que complemente a estética do seu estabelecimento.</p> |
| <p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>  | <p>Chef de Pastelaria e Confeitaria, Diretor de F&amp;B (Food &amp; Beverage) em Hotelaria, Gerente de Cafeteria/Restaurante com Serviço Grab &amp; Go</p>  |
| <p><b>Descrição Curta Original</b></p>   | <p>&lt;p&gt;Vitrine cilíndrica de design único e inovador em vidro temperado. Iluminação LED. Estrutura inferior em aço especial anti-impressão digital sem orifícios à vista. Prateleiras de vidro com sistema de rotação. Painel de comando eletrónico capacitivo em vidro preto com alarmes HACCP. Refrigeração ventilada efetuada por evaporador. Descongelamento automática por ar.&lt;/p&gt;</p>  |
| <p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>   | <p>&lt;p&gt;Dimensões: -x-x1834 mm&lt;br /&gt; Diâmetro 956&lt;br /&gt; Volume: 790 Lt&lt;br /&gt; Temperatura +2/+10 °C&lt;br /&gt; Humidade Relativa 70%&lt;br /&gt; Gás refrigerante: R-404A&lt;br /&gt; Descongelamento A/M A (AR)&lt;br /&gt; Refrigeração S/V V&lt;br /&gt; Dimensão grelhas 710x660 mm&lt;br /&gt; Grelhas 5 nr&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: 335/370 kg&lt;br /&gt; Potência: 920 W&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>  |
| <p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p> | <p>EX19058896,EX19058897,EX19058899</p>   |

## Uso Profissional - Casos de Uso

Exposição Central em Hotéis de Luxo e Resorts: Em hotéis e resorts de 4 e 5 estrelas, a Syrio é empregada como peça central em buffets de pequeno-almoço ou brunch, exibindo queijos finos, charcutaria selecionada, iogurtes com topping e frutas cortadas. A sua visibilidade panorâmica e refrigeração ventilada asseguram que os produtos se mantêm impecáveis e apetitosos durante todo o serviço, elevando a experiência gastronómica do cliente e reduzindo o desperdício., Ponto de Venda de Pastelaria e Confeitaria Premium: Em pastelarias e confeitarias de alta gama, esta vitrine é essencial para destacar criações de autor, bolos de festa e sobremesas individuais. A iluminação LED realça as cores e texturas, enquanto a temperatura controlada entre +2°C e +10°C e a humidade relativa de 70% preservam a frescura e a integridade de mousses, cremes e coberturas delicadas, incentivando a compra por impulso., Serviço de Grab & Go em Cafetarias e Espaços Gourmet: Em cafetarias modernas e espaços gourmet com serviço 'grab & go', a vitrine Syrio é utilizada para a exposição estratégica de sanduíches gourmet, saladas frescas em frascos, bebidas refrigeradas e sobremesas embaladas individualmente. As prateleiras rotativas facilitam o acesso e a reposição rápida por parte da equipa, mantendo a oferta sempre apelativa e agilizando o atendimento em períodos de pico.

## Uso Profissional - Introdução

A vitrine refrigerada expositora cilíndrica ventilada Syrio representa uma solução de alta performance para a conservação e apresentação de produtos frescos no setor HORECA. Projetada para maximizar o apelo visual e a longevidade dos alimentos, este equipamento é crucial para estabelecimentos que procuram otimizar as vendas por impulso e manter a excelência na qualidade dos produtos expostos, desde pastelaria fina a charcutaria, garantindo uma temperatura controlada e uma visibilidade 360° que convida ao consumo.

## Descricao Resumida

Vitrine cilíndrica com design inovador, vidro temperado e iluminação LED, ideal para exibição. Refrigeração ventilada (+2°C/+10°C) e 790L de capacidade.

## Descricao Completa

### Vitrine Cilíndrica Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada expositora, com o seu design cilíndrico marcante e inovador, foi concebida para elevar a apresentação dos seus produtos frescos. Com vidro temperado que oferece visibilidade de 360°, este equipamento é perfeito para valorizar a sua oferta e captar a atenção dos clientes. É

uma adição ideal para estabelecimentos que procuram um mostruário que combine estética moderna com funcionalidade superior.

Equipada com iluminação LED de última geração, esta montra assegura uma apresentação luminosa e apelativa dos artigos alimentares. A refrigeração ventilada eficaz mantém uma temperatura estável entre +2°C e +10°C, ideal para a conservação de diversos produtos. A base em aço especial anti-impressão digital confere durabilidade e facilita a manutenção diária, complementando o seu visual elegante.

O sistema de prateleiras de vidro rotativas simplifica a organização e o acesso aos produtos, otimizando o serviço. O painel de comando é eletrónico, capacitivo e em vidro preto, integrando alarmes HACCP para um controlo rigoroso e seguro das condições de armazenamento dos alimentos. A descongelação automática por ar garante um funcionamento ininterrupto e livre de complicações.

## Aplicações Profissionais

Este expositor circular é multifuncional, adequando-se a uma ampla variedade de contextos na hotelaria e restauração. Em pastelarias, serve como um display de luxo para bolos, sobremesas e doces, conservando a sua frescura e aspeto. Em ambientes como hotéis e buffets, é ideal para a exibição de saladas, sanduíches e uma seleção de charcutaria e queijos.

Representa também uma excelente escolha para restaurantes e cafés que desejem criar um ponto de interesse visual para apresentar especialidades ou produtos sazonais, incentivando as compras por impulso. A sua grande capacidade e o seu design diferenciador permitem atender a uma procura elevada, sendo perfeita para ambientes dinâmicos que valorizam a qualidade da exposição e a conservação dos alimentos.

## Características Técnicas

| Característica    | Detalhe           |
|-------------------|-------------------|
| Diâmetro          | 956 mm            |
| Altura            | 1834 mm           |
| Volume            | 790 Litros        |
| Temperatura       | +2°C a +10°C      |
| Humidade Relativa | 70%               |
| Gás Refrigerante  | R-404A            |
| Descongelação     | Automática por Ar |

| Característica       | Detalhe         |
|----------------------|-----------------|
| Refrigeração         | Ventilada       |
| Dimensão das Grelhas | 710x660 mm      |
| Número de Grelhas    | 5               |
| Peso Líquido/Bruto   | 335 kg / 370 kg |
| Potência             | 920 W           |
| Tensão               | 230 V           |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?**

Esta vitrine possui uma generosa capacidade de 790 litros, ideal para a exposição de uma vasta gama de produtos em ambientes profissionais.

### **Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine?**

É ideal para pastelaria, sobremesas, bebidas, charcutaria, queijos e outros alimentos que necessitem de refrigeração para conservação e exposição, garantindo a sua frescura e apelo visual.

### **Como é feita a manutenção e limpeza desta vitrine?**

A estrutura inferior em aço anti-impressão digital e o sistema de descongelação automática por ar simplificam significativamente a manutenção e a limpeza diária do equipamento, otimizando o seu tempo.

### **A vitrine inclui iluminação interna para realçar os produtos?**

Sim, está equipada com iluminação LED de alta eficiência, concebida para realçar a apresentação dos seus produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes.

### **Esta vitrine é adequada para ambientes de elevada afluência?**

Com a sua robustez e prateleiras rotativas que facilitam o acesso, esta vitrine é perfeitamente adequada para ambientes de ritmo acelerado que exigem apresentação impecável e fácil acesso aos produtos.