

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora Ventilada (+2/+10°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.422	Modelo:	2186.422
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	805 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada expositora ventilada (+2/+10°C) com design elegante Sablè, iluminação LED e sensor PIR para poupança energética. Ideal para apresentar produtos frescos.

Descrição Completa

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada profissional é a solução ideal para apresentar os seus produtos com elegância e eficiência em qualquer estabelecimento. Concebida com vidro temperado e iluminação LED, assegura uma visibilidade excelente dos artigos expostos, atraindo a atenção dos seus clientes. A nova cor Sablè confere um toque moderno e sofisticado ao equipamento, perfeitamente integrando-se em ambientes diversos como padarias, pastelarias, ou supermercados. A sua refrigeração ventilada garante uma temperatura homogênea e estável, essencial para a conservação ideal dos alimentos, enquanto o sistema de descongelação automática por ar minimiza a necessidade de manutenção. Além disso, a funcionalidade inovadora do sensor de proximidade PIR Sense ajusta a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, otimizando a eficiência energética e realçando os seus produtos.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta vitrine de exposição torna-a indispensável para uma vasta gama de negócios na área de restauração e hotelaria. É perfeita para exibir sobremesas frescas em pastelarias, sanduíches e saladas em cafés, ou mesmo produtos lácteos e bebidas em lojas de conveniência. O seu design robusto com rodas integradas, discretamente ocultas, facilita a mobilidade e reorganização do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu negócio. As prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível dos produtos, e o sistema de alarmes HACCP na placa eletrónica oferece uma camada adicional de segurança alimentar, garantindo que as condições de temperatura são sempre as ideais. Invista numa montra refrigerada que conjuga estética, funcionalidade e conformidade com as normas.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	805x645x1840
Temperatura de trabalho (°C)	+2 / +10
Humidade Relativa (%)	70
Classe energética	C
Consumo de energia (kWh/a)	2116
Medida consumo energia	EN 23953
Capacidade (lt)	457
Classe climática	4 (+30°C, 55% R.H.)
Gás refrigerante	R290
Descongelação	A (AR)
Refrigeração	V
Dimensão prateleira (mm)	700x470
Grelhas (nr)	5
Potência elétrica (kW)	0,55
Potência frigorífica (W)	851
Tensão (V)	230~50Hz
Peso Líquido (kg)	222
Peso Bruto (kg)	247

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura da vitrine e que tipo de produtos posso armazenar?

Esta vitrine opera numa faixa de temperatura de +2°C a +10°C, sendo ideal para a conservação de produtos sensíveis ao calor, como laticínios, sobremesas, sanduíches e bebidas refrigeradas, garantindo a sua frescura e segurança alimentar aos seus clientes.

Como o sistema de refrigeração ventilada beneficia o meu negócio?

A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura por toda a vitrine, eliminando pontos quentes e frios. Isto significa que os seus produtos serão conservados de forma mais eficaz, prolongando a sua vida útil e mantendo a sua qualidade, o que se traduz em menos

desperdício e maior rentabilidade.

A vitrine tem alguma funcionalidade que ajude a economizar energia?

Sim, o sensor de proximidade PIR Sense é uma característica inovadora que ajusta automaticamente a intensidade da iluminação LED quando deteta a aproximação de clientes. Isso não só destaca os seus produtos no momento certo, como também contribui para uma significativa poupança de energia, otimizando os custos operacionais do seu estabelecimento.

É fácil de mover e instalar a vitrine no meu espaço comercial?

Com um design que inclui rodas integradas e ocultas, esta montra refrigerada é surpreendentemente fácil de reposicionar, permitindo-lhe adaptar a disposição da sua loja ou restaurante conforme as suas necessidades. A sua instalação é simples e rápida, sem requerer intervenções complexas, o que minimiza interrupções no seu negócio.

Esta vitrine cumpre as normas de segurança alimentar?

Absolutamente. Equipada com uma placa eletrónica dotada de alarmes HACCP, a vitrine monitoriza constantemente as condições de temperatura, alertando para qualquer anomalia. Esta funcionalidade crucial garante que os seus produtos estão sempre armazenados em ambientes seguros, em conformidade com as diretrizes de higiene e segurança alimentar.