

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: 22/06/2026

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

Vitrine Refrigerada Expositora Ventilada 457L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.428	Modelo:	UD2186.428
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	222 kg	Dimensões:	805 x 645 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.428
Marca	UDI

Descricao Resumida

Vitrine expositora ventilada de 457L com refrigeração +14°C/+16°C, vidro temperado, iluminação LED com sensor e alarmes HACCP, ideal para restauração.

Descricao Completa

vitrine refrigerada expositora — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta montra refrigerada destaca-se pela sua refrigeração ventilada, garantindo uma distribuição térmica constante e homogênea. Assegura a preservação ideal de produtos delicados, como chocolates, vinhos ou queijos, à temperatura perfeita de +14°C a +16°C e com humidade relativa controlada, elementos cruciais para manter a sua qualidade e frescura inalteradas. Apresenta um design que alia funcionalidade à estética, tornando-a numa escolha superior para qualquer espaço comercial exigente.

O seu design sofisticado, com vidro temperado e iluminação LED, realça a apresentação dos produtos, tornando-os mais atrativos para os clientes. A porta de vidro, dotada de uma pega invisível, confere um toque de elegância e modernidade. A base, fabricada em aço especial anti-dedadas, facilita a manutenção e garante uma assepsia exemplar do equipamento. Integradas e discretas, as rodas simplificam a movimentação e o posicionamento em qualquer ambiente de venda.

Equipada com uma placa eletrónica avançada que inclui alarmes HACCP, este display oferece maior segurança alimentar e controlo operacional. O sensor de proximidade PIR Sense otimiza a eficiência energética ao ajustar a intensidade da luz à medida que os clientes se aproximam, prolongando a vida útil da iluminação LED e destacando efetivamente os artigos expostos.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é ideal para variados espaços comerciais que requerem a exposição de produtos sensíveis em condições específicas de temperatura e humidade. É a solução perfeita para hotéis, restaurantes, pastelarias, esplanadas e lojas gourmet, onde a apresentação é tão importante quanto a conservação. Com uma capacidade interna de 457 litros, esta vitrine permite uma exposição eficaz de uma vasta gama de produtos, desde finas sobremesas a bebidas especiais.

É particularmente indicada para buffets de pequeno-almoço em hotéis de prestígio, áreas de charcutaria e queijaria em supermercados premium, ou secções de vinhos e chocolates em lojas especializadas. Em todos estes contextos, a correta apresentação e a preservação do produto são fatores determinantes para a experiência do cliente e para a minimização do desperdício, contribuindo diretamente para a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	805x645x1840 mm
Volume	457 litros
Temperatura de Refrigeração	+14°C a +16°C
Humidade Relativa	40% a 44%
Gás Refrigerante	R290
Tipo de Descongelação	Automática/Manual
Sistema de Refrigeração	Ventilada
Dimensões das Prateleiras	700x470 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

Q: Esta vitrine é adequada para quais tipos de produtos alimentares?

A: É ideal para a exposição de produtos que necessitam de temperaturas amenas e controlo de humidade, como chocolates finos, vinhos premium, queijos especiais e algumas sobremesas que beneficiam desta gama de refrigeração.

Q: Como contribui o sensor PIR Sense para a eficiência energética?

A: O sensor PIR Sense otimiza o consumo de energia ao ajustar a intensidade da iluminação LED. A luz intensifica-se apenas quando deteta a aproximação de clientes, garantindo poupança de energia e prolongando a vida útil da sua iluminação quando não há movimento.

Q: Qual a importância da humidade relativa controlada nesta vitrine?

A: A humidade relativa entre 40% e 44% é crucial para evitar a desidratação ou a alteração da textura de produtos sensíveis, como chocolates, prolongando a sua frescura e mantendo a sua qualidade original por mais tempo.

Q: É fácil movimentar a vitrine após a instalação?

A: Sim, a vitrine está equipada com rodas integradas e ocultas na estrutura, permitindo uma movimentação fácil e segura sempre que for necessário reposicionar ou limpar o equipamento no seu espaço comercial.

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação da vitrine refrigerada?

A: A vitrine refrigerada expositora apresenta dimensões de 805x645x1840 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que permita a sua adequada ventilação e abertura da porta. Certifique-se de que dispõe de área suficiente para a movimentação e acesso para manutenção.