

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora Vertical 215L Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.805	Modelo:	UD2828.805
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	58 kg	Dimensões:	595 x 640 x 1310 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2828.805

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste armário expositor vertical?
A: Este armário expositor vertical possui dimensões de 595x640x1310 mm (Largura x Profundidade x Altura), sendo adequado para espaços comerciais com otimização de área. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para a abertura da porta e circulação de ar., Q: Que requisitos de instalação são necessários para o armário refrigerado? A: A instalação deste armário refrigerado requer apenas uma tomada elétrica de 230 V. Não necessita de ligação a gás ou água, tornando a sua instalação simples e flexível em diversos ambientes Horeca. Recomenda-se um espaço mínimo para ventilação adequado., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do armário expositor? A: A limpeza regular do interior e exterior do armário deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro. As grelhas podem ser removidas para uma limpeza mais profunda. A descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção manual, mas a verificação periódica das borrachas da porta assegura a eficiência da refrigeração., Q: Quais acessórios vêm incluídos com o armário vertical? A: O armário expositor vertical de conservação inclui 3 grelhas ajustáveis que permitem organizar eficientemente os produtos. Estes acessórios são projetados para otimizar a exposição e a circulação de ar no interior do equipamento.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	armário expositor vertical, vitrine refrigerada comercial, refrigerador profissional porta vidro
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14347
Alt Text Imagens	Arm.cons.temp.pos.ud-1220-porta Vidro
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Arm.cons.temp.pos.ud-1220-porta Vidro
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Bebidas/Cerveja
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS105.770.001,MS100.770.012

Uso Profissional - Dicas	<p>Mantenha um espaçamento de pelo menos 5cm entre os produtos para permitir que a circulação de ar forçado envolva uniformemente todas as unidades, evitando pontos quentes., Realize a limpeza mensal do condensador para garantir que o gás R600a opere com a máxima eficiência, prolongando a vida útil do compressor e reduzindo o consumo elétrico., Utilize a regulação de temperatura no limite inferior (+2°C a +4°C) se o armário estiver posicionado em áreas com elevada temperatura ambiente ou perto de fontes de calor como máquinas de café., Verifique regularmente o estado das borrachas de vedação da porta para evitar perdas térmicas e o esforço excessivo do motor em ambientes de alta humidade.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Gestores de F&B em unidades hoteleiras, Proprietários de estabelecimentos de restauração e cafetaria, Responsáveis de compras para retalho alimentar e conveniência</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Armário vertical de conservação sem display; Com porta de vidro; Descongelação automática; Refrigeração ventilada; com 3 grelhas incluídas;</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 595x640x1310 mm
 Volume: 215 lt
 Temperatura +1/+10 °C
 Gás refrigerante: 600 r
 Refrigeração S/V V
 Grelhas 3 nr
 Peso Líquido: - Bruto: 58-65 kg
 Potência: 250 w</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19058897,EX19058896,HRFD10LARC</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Zonas de Grab & Go em Hotéis e Cafetarias: Utilizado para a exposição organizada de sanduíches, saladas e bebidas premium, facilitando o autosserviço dos clientes durante os períodos de maior fluxo. A iluminação interna e a porta de vidro transparente garantem que os produtos mantenham o apelo visual, reduzindo o tempo de abertura da porta e preservando a temperatura interna., Bares e Balcões de Atendimento em Restaurantes: Atua como unidade de apoio frontal para a refrigeração de cervejas artesanais e refrigerantes, permitindo que o staff aceda rapidamente ao stock sem abandonar a zona de serviço. O sistema de descongelação automática é crítico nestes contextos para evitar a acumulação de gelo que comprometeria a eficiência energética durante turnos prolongados., Pastelarias e Padarias Modernas: Ideal para a apresentação de sobremesas individuais e pastelaria fina que requerem temperaturas constantes entre +1°C e +10°C. As prateleiras ajustáveis permitem configurar o espaço para diferentes alturas de embalagens ou suportes de exposição, otimizando o inventário diário.</p>

Uso Profissional - Introdução

Este armário expositor vertical de 215 litros é um ativo estratégico para a otimização do ponto de venda, combinando uma elevada densidade de carga com uma pegada de solo compacta. Projetado para suportar o rigor do serviço contínuo em ambientes Horeca, o sistema de refrigeração ventilada assegura a estabilidade térmica necessária para cumprir as normas de segurança alimentar, enquanto a visibilidade panorâmica maximiza a taxa de conversão em compras por impulso.

Descricao Resumida

Vitrine expositora vertical com 215L de capacidade, porta de vidro, ideal para conservação de produtos em restaurantes, cafés e pastelarias.

Descricao Completa

vitrine refrigerada vertical — Armário Expositor Vertical — Principais Vantagens

Este armário expositor vertical é a solução ideal para restaurantes, cafés, bares e pastelarias que procuram uma forma eficiente e apelativa de refrigerar e exibir produtos. Com a sua porta de vidro, permite uma visibilidade total dos artigos, incentivando a compra por impulso. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura em todo o espaço, mantendo os seus produtos frescos e conservados.

A descongelação automática minimiza a necessidade de manutenção manual, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo um funcionamento contínuo. Além disso, a sua construção robusta e a eficiência energética contribuem para uma operação económica e duradoura, essencial em ambientes comerciais de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cafés, bares, pastelarias e hotéis que necessitam de exibir bebidas, sobremesas, sanduíches ou outros alimentos refrigerados. Este equipamento é especialmente adequado para áreas de self-service ou junto ao balcão de atendimento, onde a apresentação é crucial para o cliente. É ideal para manter produtos a uma temperatura constante entre +1°C e +10°C, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	595x640x1310 mm
Volume Bruto	215 litros
Temperatura	+1°C a +10°C
Gás Refrigerante	R600a
Refrigeração	Ventilada
Grelhas Incluídas	3
Peso Líquido	58 kg
Peso Bruto	65 kg
Potência	250 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Este armário é adequado para quais tipos de estabelecimento?

R: É ideal para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria, como restaurantes, cafés, hotéis e pastelarias, que necessite de expor e refrigerar produtos de forma atrativa.

P: Qual a vantagem da porta de vidro neste modelo?

R: A porta de vidro panorâmica permite uma excelente visibilidade dos produtos expostos, funcionando como um convite visual ao cliente e aumentando o potencial de vendas por impulso.

P: A refrigeração é eficiente para todos os tipos de produtos?

R: Sim, com refrigeração ventilada e uma faixa de temperatura de +1°C a +10°C, esta vitrine é adequada para uma vasta gama de produtos refrigerados, como bebidas, saladas e sobremesas, garantindo a sua frescura e conservação.

P: Que requisitos de instalação são necessários para este equipamento refrigerado?

R: A instalação deste armário refrigerado requer apenas uma tomada elétrica de 230 V. Não necessita de ligação a gás ou água, tornando a sua instalação simples e flexível em diversos ambientes profissionais. Recomenda-se um espaço mínimo para ventilação adequado para otimizar o seu desempenho.

P: Como devo realizar a manutenção e limpeza do expositor refrigerado?

R: A limpeza regular do interior e exterior do equipamento deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro. As grelhas podem ser removidas para uma limpeza mais profunda. A descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção manual, mas a verificação

periódica das borrachas da porta assegura a eficiência da refrigeração.