

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 Panorâmica Refrigerada 1500mm 620L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.958	Modelo:	UD2829.958
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	220 kg	Dimensões:	1500 x 740 x 1200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2829.958
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica 1500mm, 620L de capacidade, em inox AISI 304 e vidro.
Ideal para exposição de pastelaria e sobremesas em espaços comerciais.

Descrição Completa

Vitrine Pastelaria Panorâmica — Expositor Frigorífico Panorâmico — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado com 1500mm de comprimento e capacidade de 620 litros é a solução ideal para apresentar os seus produtos de pastelaria, bolos e sobremesas de forma apelativa em qualquer ambiente profissional. Com quatro lados em vidro e iluminação LED, a visibilidade dos artigos é maximizada, incentivando a compra por impulso. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior como no exterior, confere durabilidade superior, facilidade de higienização e uma imagem refinada ao seu estabelecimento. Inclui ainda um termostato eletrónico de controlo preciso.

O sistema de refrigeração eficiente e a descongelação automática garantem a frescura e o sabor dos alimentos, minimizando a necessidade de intervenção manual. As prateleiras em vidro temperado são resistentes e de fácil limpeza, permitindo manter uma organização impecável e um reabastecimento célere. A mobilidade é assegurada pelas quatro rodas incorporadas, facilitando a reconfiguração do espaço de exposição e a manutenção do equipamento.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para pastelarias, confeitarias, cafetarias, hotéis e restaurantes que procuram uma exibição atraente e segura para os seus produtos. É adequada para zonas de grande afluência, como balcões de atendimento e áreas de self-service, onde a sua estética moderna e funcionalidade se destacam. A sua alta capacidade e a manutenção de uma temperatura estável, mesmo em ambientes exigentes, tornam-na ideal para apresentar uma vasta gama de produtos, desde doçaria fina a sanduíches gourmet, sempre à temperatura correta.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1500x740x1200 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	1580x830x1350 mm
Prateleiras (LxP)	1-1338x278 mm + 1-1338x318 mm

Característica	Detalhe
Volume Líquido / Bruto	620 L / 700 L
Temperatura	+2°C a +10°C
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R290
Consumo de Energia	8.92 kWh/24h
Potência	515 W
Tensão	230 V
Peso Líquido / Bruto	220 kg / 240 kg

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que esta vitrine mantém e para que tipo de produtos é mais adequada?

A vitrine de exposição mantém uma temperatura controlada entre +2°C e +10°C, ideal para a conservação e apresentação de uma vasta gama de produtos, como bolos, doces, pastelaria e outros artigos refrigerados que requerem uma temperatura constante para preservar a sua qualidade e frescura, sendo perfeita para padarias e estabelecimentos similares.

As prateleiras de vidro, que compõem o interior da vitrine, são ajustáveis?

Sim, as prateleiras em vidro temperado são totalmente ajustáveis, o que confere uma flexibilidade significativa na organização do espaço interno. Esta característica permite-lhe acomodar produtos de diferentes tamanhos e formatos, otimizando a apresentação visual e facilitando a gestão do inventário.

A vitrine é fácil de limpar e qual o material do seu revestimento?

Sim, a limpeza e manutenção deste equipamento são extremamente simples devido à sua construção com interior e exterior em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização. A descongelação automática contribui ainda mais para uma manutenção descomplicada e a conformidade com os mais altos padrões de higiene.

Este display refrigerado oferece boa mobilidade para readequação do espaço de venda ou para limpeza?

Com certeza. A vitrine está equipada com quatro rodas que permitem uma movimentação fácil e sem esforço dentro do seu estabelecimento. Esta funcionalidade é uma grande vantagem para reorganizar layouts de loja, adaptar o espaço a necessidades sazonais ou facilitar as tarefas de limpeza profunda no final do dia.

Quais os requisitos elétricos da vitrine e o tipo de gás refrigerante que utiliza?

Esta vitrine opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 515 W, utilizando o gás refrigerante R290. O R290 é uma opção eficiente e com menor impacto ambiental, alinhada com as preocupações ecológicas atuais, garantindo ao mesmo tempo um desempenho frigorífico superior e poupança de energia para o seu negócio.