

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada Balcão para Tapas 1200mm GN 1/4

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.945	<b>Modelo:</b>	UD2929.945
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	37 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 335 x 440 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2929.945

## FAQ

Q: Quais as dimensões desta vitrine refrigerada de balcão?  
A: Esta vitrine refrigerada de balcão tem dimensões de 1200x335x440a mm (comprimento x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado no seu estabelecimento.,  
Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a vitrine?  
A: A vitrine refrigerada opera com uma tensão de 230 V. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança do equipamento.,  
Q: Como posso limpar e manter a vitrine refrigerada?  
A: Para a limpeza, utilize um pano macio e detergente neutro. A manutenção regular inclui a verificação do termóstato e a limpeza do evaporador. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento em aço inoxidável.,  
Q: Qual é a capacidade de armazenamento em recipientes GN?  
A: Esta vitrine tem capacidade para 5 recipientes GN 1/4, o que a torna ideal para a exposição organizada de tapas, saladas e outros alimentos em porções.,  
Q: Possui garantia e assistência técnica?  
A: Sim, todos os nossos equipamentos possuem garantia de fabricante. Para questões de assistência técnica, a nossa equipa está disponível para ajudar e coordenar as intervenções necessárias.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

vitrine refrigerada balcão, vitrine tapas, expositor refrigerado profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

14625

**Alt Text Imagens**

Vitrine Balcão (+2º,+8ºc) Eib 120-330

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Vitrine Balcão (+2º,+8ºc) Eib 120-330

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

FRIO COMERCIAL > Vitrines > Tapas

**Categorias Secundárias**

FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL

**Upsells (SKU | Título)**

HRBME9004E,HRMF9004S,HRMF6004E

**Uso Profissional - Dicas**

Garanta que os contentores GN 1/4 estão devidamente encaixados para evitar perdas de frio e manter a eficiência do evaporador de cobre., Realize a limpeza diária das superfícies em aço inoxidável com produtos neutros para evitar a contaminação cruzada e manter o brilho do equipamento no balcão de atendimento., Não obstrua as áreas de ventilação externa para permitir que o sistema de refrigeração mantenha o consumo estabilizado em 1,2 kWh/24h., Aproveite os pés ajustáveis para nivelar perfeitamente a vitrine em balcões irregulares, prevenindo vibrações desnecessárias no compressor.

<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Gestores de F&B, Proprietários de Bares e Petisqueiras, Responsáveis de Compras para Grupos Hoteleiros
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Exterior e interior de aço inoxidável  Evaporador de cobre de um tubo, sem soldagem, completamente espumado  Pés ajustáveis  Termostato com novo algoritmo de economia de energia</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 1200x335x440a mm  Temperatura +2/+8 °C  Capacidade GN GN 1/4X5  Refrigeração S/V S  Peso Net 37 kg  Consumo energia 1,2 kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000755,EX19000759,EX19000758,EX19000756
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Bares de Tapas e Petisqueiras Modernas: Utilizada sobre o balcão de serviço para expor produtos de rotação rápida como saladas de polvo, queijos marinados ou conservas gourmet em cubas GN 1/4. A proximidade visual com o cliente potencializa as vendas por impulso enquanto mantém as propriedades organoléticas dos alimentos através do sistema de frio estático., Pequeno-Almoço e Buffets de Hotelaria: Integrada no buffet de pequeno-almoço para a apresentação de fruta cortada, iogurtes e charcutaria fatiada. O design em vidro e aço permite que os hóspedes visualizem a frescura dos produtos, facilitando o autosserviço organizado e higiénico com capacidade para cinco divisões distintas., Pastelarias e Cafetarias com Serviço de Almoço: Ideal para a conservação de sanduíches frias, wraps e sobremesas individuais durante o período de pico. O termostato com algoritmo de poupança de energia é fundamental para estabelecimentos que operam longas horas, garantindo estabilidade térmica com baixo custo operacional.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	Esta vitrine refrigerada de balcão de 120cm é um ativo estratégico para operações de restauração que privilegiam o 'grab-and-go' e a exposição de produtos frescos em ponto de venda, combinando uma refrigeração estática precisa com uma estrutura em aço inoxidável de alta durabilidade. Projetada para suportar o ritmo intenso do setor HORECA em Portugal, este equipamento assegura a manutenção da cadeia de frio entre +2°C e +8°C, otimizando a segurança alimentar e a apresentação visual de preparados frios num formato compacto e energeticamente eficiente.

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão em aço inoxidável com 120cm, capacidade para 5 GN 1/4 e refrigeração de +2°C a +8°C.

## Descricao Completa

## **vitrine refrigerada balcão — Expositor Refrigerado – Principais Vantagens**

---

Este expositor refrigerado de balcão foi concebido para o setor de restauração e hotelaria, destacando-se pela sua robustez e design elegante. É a solução ideal para apresentar tapas, petiscos e sobremesas em qualquer ambiente profissional. A sua construção em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e uma limpeza facilitada, elementos cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene.

Com um sistema de refrigeração estática altamente eficiente, que mantém uma temperatura controlada entre os +2°C e os +8°C, este equipamento garante a conservação ideal dos alimentos, preservando a sua frescura e aspeto apelativo. O evaporador de cobre, totalmente espumado e sem soldaduras, permite maximizar a eficiência energética e prolongar a vida útil do equipamento, representando um investimento inteligente e sustentável para o seu negócio.

### **Aplicações Profissionais**

---

Esta vitrine de balcão integra-se perfeitamente em diversos estabelecimentos. É adequada para bares de tapas e restaurantes que pretendem expor pratos frios de forma atrativa. Serve pastelarias que necessitam de exibir sobremesas refrigeradas e hotéis com serviço de buffet, oferecendo uma solução de exposição compacta e de elevada qualidade para qualquer espaço de hotelaria.

A organização interna está otimizada para acomodar contentores GN 1/4, com capacidade para 5 unidades. Esta versatilidade facilita um serviço eficiente, tornando-a ideal para estabelecimentos com um volume de clientes moderado a elevado que valorizam uma apresentação cuidada e a manutenção da frescura dos produtos.

### **Características Técnicas**

---

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Dimensões (CxPxAl)	1200x335x440a mm
Temperatura	+2°C a +8°C
Capacidade GN	5x GN 1/4
Refrigeração	Estática
Peso Líquido	37 kg
Consumo de Energia	1,2 kWh/24h
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável
Evaporador	Cobre, sem soldagem, espumado
Pés	Ajustáveis

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total desta vitrine refrigerada para contentores GN?**

Esta vitrine foi desenhada para acomodar 5 contentores GN 1/4, oferecendo uma organização versátil e prática dos produtos a serem expostos no balcão.

### **Como é otimizada a eficiência energética deste equipamento?**

A eficiência energética é garantida por um isolamento completo e eficaz do evaporador de cobre, complementado por um termostato avançado com algoritmo de poupança de energia, minimizando assim o consumo diário de eletricidade.

### **Que tipos de alimentos são mais adequados para serem conservados nesta vitrine?**

Com a sua faixa de temperatura ajustável entre +2°C e +8°C, este equipamento é perfeito para a exposição e conservação de uma ampla variedade de produtos, incluindo tapas, sanduíches frias, saladas frescas, sobremesas delicadas e outros pratos frios.

### **Quais os principais cuidados de manutenção e limpeza recomendados para prolongar a vida útil da vitrine?**

Para assegurar a durabilidade e higiene da vitrine, recomenda-se a limpeza diária das superfícies em aço inoxidável com um pano macio e detergente neutro. Evite a utilização de produtos abrasivos e verifique regularmente o termóstato para um funcionamento otimizado.

### **Esta vitrine é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?**

Sim, com as suas dimensões compactas de 1200x335x440a mm (comprimento x profundidade x altura), esta vitrine de balcão é ideal para espaços profissionais de menor dimensão que necessitam de uma solução de exposição refrigerada sem comprometer a área de serviço.