

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada de Balcão para Tapas 120cm (+2°C a +8°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.947	Modelo:	VITRINE BALCÃO (+2°,+8°C) EIB 120-380
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	VITRINE BALCÃO (+2°,+8°C) EIB 120-380

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão de 120cm para tapas, com temperatura ajustável de +2°C a +8°C. Capacidade para 3xGN 1/3 + 1xGN 1/2. Construção em aço inox. Ideal para HORECA.

Vitrine Refrigerada de Balcão para Tapas — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de balcão é uma solução robusta e elegante, concebida especificamente para a exposição e conservação de tapas e pequenos pratos. O seu design em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração movimentados, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo uma imagem profissional impecável.

Com uma eficiente capacidade de refrigeração que mantém a temperatura entre +2°C e +8°C, esta vitrine assegura a frescura e segurança alimentar dos seus produtos, minimizando o desperdício. O seu avançado sistema de refrigeração e o isolamento de alta qualidade contribuem para um consumo energético otimizado, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais ao longo do tempo.

Equipada com pés ajustáveis e um termostato com algoritmo de poupança de energia, oferece flexibilidade na instalação e controlo preciso da temperatura. A construção ergonómica permite fácil acesso para reposição e manutenção, tornando-a ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e fiabilidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, bares de tapas, cafés e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de uma solução prática e esteticamente apelativa para exibir alimentos frios. Perfeita para buffets de pequeno-almoço, áreas de self-service ou como complemento em balcões de atendimento, onde a apresentação dos produtos é crucial para atrair o cliente.

A sua capacidade otimizada para contentores Gastronorm permite acomodar uma variedade de tapas, doces, saladas ou aperitivos, facilitando a organização e a rotatividade de produtos, mesmo em horários de pico. É uma mais-valia em qualquer ambiente que exija a preservação eficaz e a exposição convidativa de alimentos refrigerados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x395x440 mm
Temperatura	+2°C a +8°C
Capacidade GN	3x1/3GN + 1x1/2GN
Refrigeração Estática	Sim

Característica	Detalhe
Peso Líquido	40 kg
Tensão	230 V
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Evaporador	Cobre, sem soldagem, completamente espumado
Pés	Ajustáveis
Controlo de Temperatura	Termostato com algoritmo de poupança de energia