

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Balcão Refrigerada GN 1/4 (1400mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.950	<b>Modelo:</b>	2929.950
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40.5 kg	<b>Dimensões:</b>	1400 x 335 x 440 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2929.950

### Descricao Resumida

Vitrine balcão refrigerada de 1400mm em aço inox com capacidade para 6xGN 1/4, ideal para exposição de alimentos em restaurantes e pastelarias.

## Descrição Completa

### Vitrine Refrigerada — Vantagens Essenciais

Esta vitrine de balcão foi concebida para uma exposição atraente e conservação ideal de alimentos, com um sistema de refrigeração que assegura a frescura dos seus produtos. Fabricada em aço inoxidável, um material robusto que garante durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes profissionais. É uma solução valiosa para espaços que procuram maximizar a visibilidade dos seus produtos mantendo-os à temperatura correta.

Com um evaporador de cobre inovador e sem soldaduras, este expositor promete uma eficiência energética superior e uma vida útil prolongada. Os pés ajustáveis permitem uma instalação flexível e estável em diferentes superfícies de trabalho, adaptando-se perfeitamente à disposição da sua cozinha ou área de serviço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e hotelaria. É especialmente útil para o setor de tapas, permitindo que os chefs e gerentes de estabelecimentos apresentem os seus pratos de forma elegante e higiénica, mantendo a temperatura adequada para satisfazer as normas de segurança alimentar.

A versatilidade da vitrine balcão torna-a uma adição funcional a qualquer espaço comercial que necessite de um display refrigerado fiável, seja para aperitivos, saladas, sobremesas ou outros itens que beneficiem de refrigeração constante. A sua presença melhora a apresentação e o acesso aos produtos, incentivando as vendas por impulso.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1400x335x440 mm
Temperatura	+2°/+8° C
Capacidade	6xGN1/4

Característica	Detalhe
Refrigeração	Estática
Consumo de Energia	1,4 KWh/24h
Potência	160 W
Gás Refrigerante	R600a
Tensão	230 V
Peso Líquido	40,5 kg
Peso Bruto	64 kg
Dimensões de Embalagem	1530x405x445 mm

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade desta vitrine refrigerada?

A vitrine tem capacidade para 6 cubas GN 1/4, permitindo uma organização eficiente e visível dos seus alimentos.

### É fácil limpar o equipamento?

Sim, o exterior e o interior em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção diárias, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

### Posso ajustar a altura da vitrine?

Sim, os pés ajustáveis proporcionam flexibilidade na instalação, permitindo que adapte a altura da vitrine de acordo com as suas necessidades e o espaço disponível.

### Qual a faixa de temperatura de funcionamento?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2° C e +8° C, ideal para a conservação refrigerada de uma vasta gama de produtos alimentares.

### Este modelo é eficiente em termos energéticos?

Sim, está equipada com um termostato que incorpora um novo algoritmo de economia de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio.