

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 18/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Balcão Refrigerada para Tapas 150cm Aço Inoxidável

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.955	<b>Modelo:</b>	VITRINE BALCÃO (+2°, +10°C) EIB 150-330
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	VITRINE BALCÃO (+2°, +10°C) EIB 150-330

### Descrição Resumida

Vitrine balcão refrigerada profissional com 150cm, construída em aço inoxidável. Ideal para tapas e petiscos, com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/4 e pés ajustáveis.

### Descrição Completa

## Vitrine Balcão Refrigerada para Tapas — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez da vitrine balcão refrigerada, projetada especificamente para o segmento Horeca e hotelaria. Este equipamento é indispensável para a apresentação impecável e conservação segura de tapas, petiscos e sobremesas, mantendo-os frescos e apetitosos para os seus clientes.

Construída integralmente em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, esta vitrine garante durabilidade excepcional e uma higiene exemplar, resistindo ao uso intensivo diário em ambientes profissionais. O seu design funcional integra um evaporador de cobre sem soldagem, assegurando uma refrigeração uniforme e eficiente com menor consumo energético.

Equipada com pés ajustáveis para uma instalação perfeita em qualquer superfície e um termóstato com algoritmo de economia de energia, esta vitrine não só otimiza o desempenho como também contribui para a redução dos custos operacionais do seu negócio. A sua capacidade de refrigeração mantém os produtos entre +2 °C e +10 °C, ideal para uma vasta gama de alimentos.

## Aplicações

Esta vitrine balcão é a solução ideal para restaurantes, bares, pastelarias, cafés e hotéis que procuram exibir os seus produtos refrigerados de forma apelativa e profissional. Perfeita para buffets de tapas, áreas de self-service ou como um complemento elegante ao balcão do seu estabelecimento, garantindo que os alimentos permaneçam nas condições ideais de conservação e apresentação.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1500x335x440 mm
<b>Capacidade GN</b>	GN1/4x7
<b>Faixa de Temperatura</b>	+2 °C a +10 °C
<b>Peso Líquido</b>	42,5 kg
<b>Consumo de Energia</b>	1,4 kWh/24h
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material Exterior/Interior</b>	Aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Evaporador</b>	Cobre de um tubo, sem soldagem, completamente espumado
<b>Pés</b>	Ajustáveis
<b>Termóstato</b>	Com algoritmo de economia de energia