

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



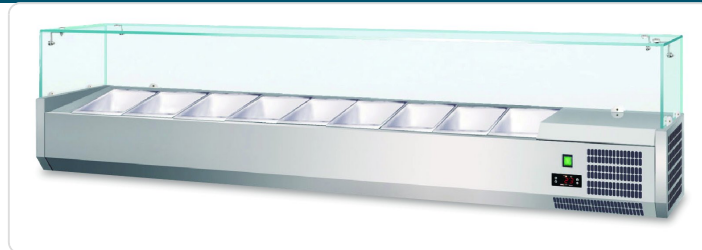
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Balcão Inox 1500mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.957	Modelo:	2929.957
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 395 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2929.957

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão em inox, 1500mm, com temperatura de +2/+8°C e capacidade para 5xGN1/3 + 1xGN1/2. Ideal para exposição de alimentos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada de balcão é uma solução ideal para a exposição de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Construída integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene. O seu evaporador de cobre, sem soldaduras e totalmente espumado, assegura uma refrigeração eficiente e uniforme, mantendo os produtos frescos e apetitivos para os seus clientes. Com pés ajustáveis, oferece flexibilidade para se adaptar a diferentes espaços de trabalho, enquanto o termóstato com algoritmo de economia de energia contribui para uma operação mais sustentável e com custos reduzidos.

Aplicações Profissionais

Concebida para a exibição de produtos sensíveis à temperatura, esta expositora refrigerada é perfeita para snack-bares, estabelecimentos de tapas, padarias, pastelarias ou qualquer negócio que necessite de manter alimentos frescos e visíveis. A sua capacidade de acomodar várias cubas GN permite uma organização versátil de diferentes tipos de produtos, desde pratos frios a sobremesas. É um expositor, display e showcase versátil para qualquer estabelecimento que pretenda apresentar os seus produtos de forma profissional e higiénica, garantindo a sua frescura e qualidade.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1500x395x440
Temperatura (°C)	+2/+8
Capacidade GN	5xGN1/3 + 1xGN1/2
Refrigeração	Estática
Peso Líquido (kg)	46
Consumo Energia (KWh/24h)	1.5
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual é a gama de temperatura que esta vitrine suporta?

Esta vitrine foi concebida para operar numa gama de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para manter a frescura de uma vasta variedade de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o exterior e interior em aço inoxidável foram pensados para facilitar a limpeza e garantir a

máxima higiene, um fator essencial em cozinhas profissionais.

Posso ajustar a altura da vitrine?

Sim, a vitrine possui pés ajustáveis, o que permite adaptá-la facilmente à altura desejada e nivelá-la em diferentes superfícies de balcão ou trabalho.

Que tipo de refrigeração utiliza este equipamento?

O sistema de refrigeração é estático com um evaporador de cobre sem soldadura, o que garante uma distribuição eficiente e económica do frio para a conservação dos seus produtos.

Quantas cubas Gastronorm posso utilizar nesta vitrine?

A vitrine tem capacidade para 5 cubas GN1/3 e 1 cuba GN1/2, oferecendo excelente versatilidade para expor diferentes tipos de alimentos simultaneamente.