

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 Refrigerada para Balcão 1600mm +2°/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.958	Modelo:	UD2929.958
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	1600 x 395 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.958

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta vitrine refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta vitrine refrigerada para balcão tem dimensões de 1600x395x440 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço lateral e traseiro adequado para a ventilação do motor, conforme indicado no manual do utilizador, a fim de assegurar o seu correto funcionamento e eficiência., Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta vitrine e quais os requisitos de manutenção? A: A vitrine requer uma ligação elétrica padrão de 230 V. A manutenção é simplificada graças ao seu design em aço inoxidável e evaporador sem soldagem. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas com produtos não abrasivos e a verificação periódica do sistema de refrigeração para garantir a máxima eficiência., Q: É fácil instalar e nivelar esta vitrine refrigerada num balcão? A: Sim, a instalação é facilitada pelos pés ajustáveis, que permitem um nivelamento preciso da vitrine em qualquer superfície de balcão, garantindo estabilidade e um desempenho ideal da refrigeração. Recomenda-se que a instalação seja feita por um profissional qualificado., Q: Esta vitrine é adequada para a exposição de que tipo de alimentos, e qual a sua capacidade interna? A: Esta vitrine refrigerada é ideal para a exposição de tapas, sobremesas, sanduíches e outros produtos frescos que necessitem de uma temperatura de conservação entre +2º e +8ºC. A capacidade interna permite acomodar 7 tabuleiros GN 1/4, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de exposição.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	vitrine refrigerada para balcão, vitrine de tapas, vitrine balcão 1600mm
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14635
Alt Text Imagens	Vitrine Balcão (+2º,+8ºc) Eib 160-330
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine Balcão (+2º,+8ºc) Eib 160-330
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Tapas
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS0165.462.001M,UD2930.801,UD2930.803

Uso Profissional - Dicas

Maximize a eficiência energética garantindo que os recipientes GN estão devidamente encaixados para evitar a fuga de frio e a sobrecarga do compressor., Realize a limpeza semanal do condensador para assegurar que a troca térmica se mantém constante, prolongando a vida útil do evaporador de cobre., Utilize recipientes de aço inoxidável em vez de policarbonato para uma melhor condutividade térmica e manutenção de uma temperatura interna mais homogênea., Ajuste os pés niveladores para garantir que o dreno interno funcione corretamente, evitando a acumulação de condensação na base da vitrine.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha e Gestor de Cozinha, Diretor de Food & Beverage (F&B), Proprietário de Pastelaria e Padaria Artesanal

Descrição Curta Original

<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>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1600x395x440 mm
 Temperatura +2/+8 °C
 Capacidade GN 7xGN1/4
 Refrigeração S/V S
 Peso Net 30 kg
 Consumo energia N kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HR110005456,HR110005457

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Tapas e Petiscos em Garrafeiras: Utilizada no balcão de atendimento para organizar até 7 recipientes GN 1/4 com guarnições, queijos e enchidos fatiados. A transparência do vidro e a iluminação integrada incentivam o upselling direto enquanto mantêm os alimentos prontos para empratamento imediato., Buffets de Pequeno-Almoço em Unidades Hoteleiras: Implementada como estação de frios para exposição de frutas cortadas, iogurtes e laticínios individuais. A largura de 1600mm permite uma segmentação clara dos produtos, facilitando o auto-serviço dos hóspedes e garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar durante todo o período do buffet., Bares de Saladas e Poke em Conceitos Grab-and-Go: Atua como o ponto focal da linha de montagem, onde ingredientes frescos são mantidos à temperatura ideal para montagem rápida de taças. O sistema de refrigeração estática evita a desidratação precoce de vegetais folhosos e toppings delicados, preservando a textura e o aspeto comercial.

Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine refrigerada de 1600mm é um ativo crítico para operações de restauração que exigem a manutenção rigorosa da cadeia de frio em linha de frente, combinando uma exposição visual de alto impacto com a robustez do aço inoxidável e a eficiência de um sistema de refrigeração estática com evaporador de cobre. Projetada para o ritmo intenso do B2B, a unidade assegura que os produtos sensíveis permaneçam entre +2°C e +8°C, otimizando o fluxo de serviço e reduzindo o desperdício alimentar através de um controlo térmico preciso e isolamento de alta densidade.

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão 1600mm, ideal para exposição de tapas e frescos. Em aço inoxidável, +2º/+8ºC, 7xGN1/4 e termostato eficiente.

Descricao Completa

Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado de balcão é a solução perfeita para a apresentação apelativa e a conservação eficaz de uma vasta gama de produtos frescos, como tapas, sobremesas ou saladas. O seu design compacto e elegante, com 1600mm de largura, integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente profissional, garantindo que os seus produtos se mantêm na temperatura ideal de serviço.

Construída com exterior e interior em aço inoxidável de alta qualidade, esta montra oferece durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, essencial em contextos de hotelaria e restauração. O sistema de refrigeração sem soldaduras, o evaporador de cobre e o isolamento totalmente espumado asseguram um desempenho frigorífico superior e uma distribuição uniforme da temperatura.

Equipada com um termostato avançado que inclui um algoritmo de gestão energética, esta vitrine otimiza o consumo elétrico sem comprometer a eficácia da refrigeração. Os pés ajustáveis permitem uma fácil adaptação a diferentes superfícies e garantem a estabilidade do equipamento, essencial para a segurança e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, pastelarias, cafetarias e hotéis que necessitam de exibir produtos refrigerados de forma higiénica e atrativa. É perfeita para balcões de tapas, áreas de self-service ou como display complementar em estabelecimentos com elevado fluxo de clientes. A sua capacidade para múltiplos recipientes GN1/4 torna-a versátil para diversas preparações culinárias, adaptando-se às necessidades do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1600 x 395 x 440 mm
Temperatura	+2º/+8ºC

Característica	Detalhe
Capacidade GN	7 x GN1/4
Refrigeração	Estática
Peso Líquido	30 kg
Consumo Energia	N kWh/24h
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aço inoxidável nesta montra?

O aço inoxidável garante máxima higiene, durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para equipamentos em ambientes de restauração profissional e de elevada exigência.

Como o termostato de poupança energética beneficia o meu negócio?

Este termostato otimiza o funcionamento da vitrine, reduzindo significativamente o consumo elétrico e contribuindo para a poupança nos custos operacionais do seu estabelecimento de forma sustentável.

É fácil instalar esta showcase no meu balcão?

Sim, a vitrine foi concebida para uma instalação simples e rápida, e os seus pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer balcão ou superfície, conferindo-lhe flexibilidade de posicionamento.

Que tipo de produtos posso conservar nesta vitrine?

É ideal para a conservação e exposição de tapas, saladas, sanduíches, sobremesas e outros alimentos que necessitem de refrigeração entre +2°C e +8°C, mantendo a frescura e o apelo visual.

Quais as dimensões exatas desta vitrine e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta vitrine refrigerada para balcão tem dimensões de 1600x395x440 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental garantir um espaço lateral e traseiro adequado para a ventilação do motor, conforme indicado no manual do utilizador, para assegurar o seu correto funcionamento e eficiência energética.