

# 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 Expositora de Balcão 1800mm 8x GN 1/3 (+2°C/+8°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.962	<b>Modelo:</b>	UD2929.962
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	52 kg	<b>Dimensões:</b>	1800 x 395 x 440 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
--------------	------

<b>Modelo</b>	UD2929.962
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada de balcão e o espaço necessário para a sua instalação? A: A vitrine refrigerada de balcão possui dimensões de 1800x395x440 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, deve considerar um espaço que permita a circulação de ar para otimizar a refrigeração e um acesso fácil para manutenção e limpeza. As dimensões da embalagem para transporte são 1940x465x460 mm., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta vitrine e como deve ser feita a instalação? A: Esta vitrine refrigerada de balcão requer uma tensão de 230 V. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que o ponto de energia está em conformidade com as especificações do equipamento para evitar sobrecargas ou danos. Não são necessários requisitos de gás ou água., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza adequadas da vitrine refrigerada de balcão? A: A limpeza e manutenção devem ser regulares para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento. Recomenda-se a limpeza do exterior e interior em aço inoxidável com detergentes neutros e panos macios. O evaporador de cobre deve ser limpo periodicamente, seguindo as instruções do manual, para manter a eficiência da refrigeração. Os pés ajustáveis facilitam a limpeza por baixo do equipamento., Q: Existe algum período de garantia ou serviço de assistência técnica disponível para esta vitrine? A: Sim, o produto beneficia de uma garantia padrão contra defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a duração da garantia e os termos do serviço de assistência técnica, por favor, contacte o nosso departamento de apoio ao cliente. Poderemos fornecer-lhe todos os detalhes necessários e encaminhá-lo para a assistência técnica autorizada, caso seja necessário.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Vitrine Refrigerada Balcão, Vitrine para Tapas, Refrigeração Comercial
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	14639
<b>Alt Text Imagens</b>	Vitrine Balcao (+2º+8ºc) Eib 180-380
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Vitrine Balcao (+2º+8ºc) Eib 180-380
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Vitrynes > Tapas
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL > Vitrynes, FRIO COMERCIAL

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRC2F750E,HRC4F750E,HRCB4F750E
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Utilize recipientes GN em aço inoxidável para uma melhor condutividade térmica e manutenção da temperatura estável em comparação com o policarbonato., Evite obstruir as áreas de contacto com o evaporador para permitir que o frio estático envolva uniformemente a base de todas as cubas., Programe o ciclo de descongelação digital para períodos fora do horário de pico, garantindo que a vitrine mantém a performance máxima durante o serviço intensivo., Limpe o condensador mensalmente para assegurar que o algoritmo de poupança de energia opera com a máxima eficiência mecânica.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Responsáveis de Mise en Place, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Estabelecimentos de Restauração e Cervejarias
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Vitrine de balcão com termostato digital e novo algoritmo de economia, vidro temperado, exterior e interior em aço inoxidável, evaporador de cobre de um tubo, sem soldagem, pés ajustáveis.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 1800x395x440 mm  Temperatura +2/+8 °C  Capacidade GN 8xGN1/3  Refrigeração S/V* S  Consumo energia 1,8 kwh/24h  Tensão: 230 V  Peso líquido: kg 52 kg  Peso bruto: 83,5 kg</p><p>Dimensões: embalagem: 1940x465x460 mm</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000759,EX19000758,EX19000757
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Bares de Tapas e Petisqueiras de Elevado Volume: Utilizada para a exposição central de produtos sensíveis como saladas frias, marinadas e mariscos, onde a ausência de ventilação forçada impede a desidratação precoce dos alimentos. A extensão de 1,8 metros permite segmentar visualmente a oferta, facilitando a escolha do cliente e acelerando o rácio de rotação de pedidos no balcão., Buffets de Pequeno-Almoço em Unidades Hoteleiras: Atua como uma estação de frio crítica para a apresentação de charcutaria fatiada, queijos e fruta cortada, mantendo a temperatura de segurança entre +2°C e +8°C durante todo o período de serviço. A transparência do vidro temperado e a iluminação integrada valorizam a frescura dos produtos, elevando a percepção de qualidade do serviço de F&B., Balcões de Preparação em Cozinhas de Finalização: Em contextos de 'show cooking' ou finalização à vista do cliente, serve como reserva de ingredientes prontos a usar (toppings), garantindo que os componentes mais perecíveis permanecem refrigerados e organizados em recipientes normalizados GN, maximizando a ergonomia e a rapidez do 'mise en place'.

### Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine refrigerada de 1800mm representa o padrão de excelência para a preservação e exposição linear em balcão, combinando uma amplitude de 8 cubas GN 1/3 com um sistema de frio estático que protege a organolepsia dos alimentos. Projetada para suportar o rigor do serviço contínuo, a sua estrutura em aço inoxidável e evaporador de cobre sem soldaduras garantem uma fiabilidade técnica superior e o cumprimento estrito das normas de segurança alimentar HACCP, otimizando simultaneamente o consumo energético através de gestão digital avançada.

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão de 1800mm, com capacidade para 8x GN 1/3 e temperatura de +2/+8°C. Termostato digital com economia de energia.

### Descricao Completa

#### Vitrine Refrigerada Balcão — Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional em ambientes de restauração e hotelaria, esta mostra de refrigeração para balcão é uma solução excepcional para a exposição atrativa de tapas, petiscos e outros alimentos frescos. O seu design funcional e a avançada tecnologia de frio garantem a preservação ótima da temperatura, mantendo os produtos em condições ideais de frescura e segurança alimentar no seu estabelecimento.

Equipada com um termostato digital e um inovador algoritmo de economia de energia, este equipamento assegura um controlo preciso da temperatura e uma significativa redução dos custos operacionais. A construção sólida em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, confere-lhe uma durabilidade notável e facilidade na higienização, características essenciais para o ritmo exigente do setor alimentar.

O evaporador de cobre de tubo único, sem soldadura, otimiza a eficiência do arrefecimento e minimiza a necessidade de manutenção. O vidro temperado proporciona maior segurança e permite uma visibilidade clara dos produtos expostos, convidando os clientes à degustação. Os pés ajustáveis possibilitam uma adaptação perfeita a qualquer superfície de trabalho.

#### Aplicações Profissionais

Este expositor de balcão é particularmente indicado para bares de tapas, restaurantes, pastelarias, cafés e qualquer estabelecimento que necessite de apresentar alimentos refrigerados de forma higiénica e apelativa. É ideal para manter tapas, saladas, sobremesas ou ingredientes frescos na

temperatura correta, prontos a servir.

A sua capacidade para tabuleiros GN 1/3 otimiza o espaço e facilita a organização dos produtos, tornando-a uma ferramenta indispensável para o serviço de balcão com elevado volume de clientes, garantindo sempre a qualidade e a apresentação impecável dos alimentos.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1800 x 395 x 440 mm
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +8°C
Capacidade	8 tabuleiros GN 1/3
Refrigeração S/V*	Sim (refrigeração estática sem ventilação)
Consumo de Energia	1,8 kWh/24h
Tensão	230 V
Peso Líquido	52 kg
Peso Bruto	83,5 kg
Dimensões da Embalagem	1940 x 465 x 460 mm

## Perguntas Frequentes

### Qual é a capacidade de tabuleiros GN desta montra de balcão?

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 8 tabuleiros GN 1/3, permitindo uma organização eficiente e a exposição de uma variedade de pratos, otimizando o espaço disponível.

### O que significa refrigeração S/V\*?

A refrigeração S/V\* indica que o sistema de refrigeração é estático, ou seja, sem ventilação, o que ajuda a manter a humidade ideal para muitos tipos de alimentos, evitando que estes sequem rapidamente e preservando a sua qualidade.

### Como é a limpeza e manutenção desta vitrine?

O equipamento é de fácil limpeza devido aos seus componentes em aço inoxidável, tanto internos como externos. O design do evaporador de cobre, sem soldaduras, é otimizado para facilitar a higienização e reduzir a manutenção, garantindo a máxima higiene alimentar.

### Possui alguma funcionalidade de economia de energia?

Sim, esta vitrine integra um termostato digital com um algoritmo avançado de economia de energia. Esta tecnologia contribui significativamente para a redução do consumo elétrico, otimizando a

eficiência energética e diminuindo os custos operacionais.

**É possível ajustar a vitrine a diferentes superfícies?**

Sim, a vitrine dispõe de pés ajustáveis que permitem uma adaptação perfeita a qualquer superfície de trabalho. Esta característica garante estabilidade e segurança, facilitando a integração do equipamento no seu espaço de restauração.