

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada de Balcão para Tapas 1800mm (+2/+8°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.962	<b>Modelo:</b>	VITRINE BALCAO (+2°+8°C) EIB 180-380
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão de 1800mm, com capacidade para 8x GN 1/3 e temperatura de +2/+8°C. Possui termostato digital com algoritmo de economia de energia e construção em aço inoxidável.

## Descricao Completa

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

Preparada para uso intensivo em ambientes profissionais, esta vitrine refrigerada de balcão é a solução ideal para a exposição apelativa de tapas, petiscos e outros alimentos frescos. O seu design funcional e a tecnologia de refrigeração avançada garantem a preservação ótima da temperatura, mantendo os produtos em condições ideais de frescura e segurança alimentar.

Com um termostato digital e um algoritmo de economia de energia, este equipamento assegura um controlo preciso da temperatura e uma redução significativa nos custos operacionais. A construção robusta em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, confere-lhe durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo exigente da hotelaria e restauração.

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

### Aplicações

Esta vitrine de balcão é particularmente adequada para bares de tapas, restaurantes, pastelarias, cafés e qualquer estabelecimento que necessite de expor alimentos refrigerados de forma higiénica e atraente. É perfeita para manter tapas, saladas, sobremesas ou ingredientes frescos na temperatura correta, pronta para servir.

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

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	1800 x 395 x 440 mm
Temperatura de Funcionamento	+2°C a +8°C
Capacidade	8 x GN 1/3
Refrigeração S/V*	S
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