

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada Balcão EIB 200-380 (+2°/+10°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.968	<b>Modelo:</b>	2929.968
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2000 x 395 x 440 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2929.968

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão compacta com 2000mm, ideal para exposição de produtos frescos em restaurantes e pastelarias. Eficiência energética garantida.

### Descricao Completa

## Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

---

Esta vitrine refrigerada de balcão foi concebida para harmonizar a exposição elegante com a funcionalidade de refrigeração eficaz para o setor da restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, assegura durabilidade e uma higiene superior, indispensáveis em ambientes profissionais. É um equipamento essencial para manter a frescura e a qualidade dos seus produtos, cativando os clientes com uma apresentação impecável.

O evaporador de cobre é fabricado sem soldadura, totalmente espumado para garantir uma eficiência térmica maximizada e uma longa vida útil. Esta característica técnica contribui para um desempenho de refrigeração consistente, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura ideal. Os pés ajustáveis permitem uma instalação versátil e adaptável a qualquer superfície de trabalho, proporcionando estabilidade e facilidade de nivelamento.

Equipada com um termóstato de nova geração, este display refrigerado integra um algoritmo avançado de economia de energia. Tal não só reduz os custos operacionais do seu estabelecimento, como também demonstra um compromisso com a sustentabilidade. A facilidade de controlo da temperatura, aliada a um consumo energético eficiente, torna esta vitrine uma excelente escolha para qualquer negócio que procure otimizar o seu desempenho e reduzir o seu impacto ambiental.

## Aplicações Profissionais

---

Esta vitrine de exposição é versátil e adequada para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo pastelarias, charcutarias, snack-bares, cafés e restaurantes. É ideal para exibir uma variedade de produtos, como tapas, sanduíches, produtos de pastelaria e outros artigos que requerem refrigeração controlada.

A sua capacidade de manter temperaturas entre +2°C e +10°C garante que os alimentos permaneçam frescos e apetitosos, prontos para serem servidos. A vitrine ajuda a otimizar o espaço no balcão, permitindo que os estabelecimentos apresentem os seus produtos de forma organizada e acessível, melhorando a experiência do cliente e incentivando as vendas por impulso.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	2000x395x440
Temperatura (°C)	+2 / +10
Capacidade (GN)	GN 1/3X9
Tipo de Refrigeração	Estática

Característica	Detalhe
Peso Líquido (kg)	56
Consumo Energia (kWh/24h)	1,8
Tensão (V)	230
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Evaporador	Cobre, sem soldagem, completamente espumado
Pés	Ajustáveis
Termóstato	Com algoritmo de economia de energia

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade de armazenamento desta vitrine expositora?

A vitrine tem uma capacidade para 9 recipientes Gastronorm GN 1/3, ideal para organizar e apresentar uma variedade de alimentos de forma eficiente. Esta capacidade versátil permite-lhe adaptar o expositor às necessidades específicas do seu negócio.

### 2. É possível ajustar a altura da vitrine?

Sim, o equipamento dispõe de pés ajustáveis que permitem nivelar e estabilizar a vitrine em diversas superfícies de balcão. Esta flexibilidade assegura uma integração perfeita em qualquer ambiente de cozinha profissional ou sala de atendimento.

### 3. Como funciona o sistema de refrigeração?

O sistema de refrigeração é estático e utiliza um evaporador de cobre de um tubo, completamente espumado e sem soldagem, garantindo uma distribuição uniforme do frio. Esta tecnologia avançada mantém uma temperatura estável em todo o interior, otimizando a conservação dos produtos.

### 4. Qual o consumo energético diário deste módulo refrigerado?

O consumo de energia desta vitrine é de apenas 1,8 kWh por cada 24 horas de funcionamento. Graças ao seu termóstato com algoritmo de economia de energia, este expositor é uma solução eficiente e económica para o seu estabelecimento.

### 5. A vitrine é fácil de limpar e manter?

Absolutamente. Construída em aço inoxidável de alta qualidade no exterior e interior, a superfície é lisa e resistente à corrosão, facilitando a limpeza e manutenção diárias. A escolha deste material garante durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.