

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 Expositora 4 GN 1/3, 1085mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.005	Modelo:	UD3097.005
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1085 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.005
Marca	UDI

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de bancada, capacidade para 4 tabuleiros GN 1/3, 1085mm de largura. Ideal para tapas e frios, com iluminação LED.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Expositora — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada é a solução perfeita para apresentar e conservar diversos produtos alimentares, desde tapas a sobremesas, garantindo que se mantêm sempre à temperatura ideal. Concebida com uma estrutura robusta em aço inoxidável e vidro temperado, assegura uma durabilidade notável e uma higiene exemplar, aspetos cruciais em qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria.

Equipada com um moderno sistema de iluminação LED, esta bancada expositora realça os produtos, tornando-os mais apelativos e incrementando a sua visibilidade junto dos clientes. Com um controlo de temperatura que varia entre +2°C e +6°C, o equipamento garante a máxima frescura e segurança alimentar, contribuindo para a prolongada vida útil dos seus artigos.

O seu design compacto e de montagem simples, otimizado para utilização em bancada, permite uma instalação descomplicada. Os pés ajustáveis são uma característica que facilita a sua adaptação a qualquer superfície, integrando-se sem esforço no seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para restaurantes, cafés, bares, pastelarias e hotéis que procuram uma forma eficiente e elegante de exibir frios, tapas, saladas e sobremesas. É particularmente adequado para balcões de atendimento, buffets e áreas de self-service, onde a apresentação de qualidade e a conservação rigorosa dos alimentos são prioritárias.

Com capacidade para quatro tabuleiros gastronorm GN 1/3x40, esta montra refrigerada oferece grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e necessidades de serviço, sendo uma opção eficaz para estabelecimentos com volume de atendimento pequeno a médio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1085x395x245 mm
Capacidade	4 tabuleiros GN 1/3x40

Característica	Detalhe
Iluminação	LEDs
Material	Aço inoxidável, vidro temperado
Temperatura	+2°C / +6°C
Evaporação	Estática com sistema S
Tensão	230 V
Instalação	Bancada, sem instalação, pés ajustáveis

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção necessária para este display refrigerado?

A manutenção é bastante simples e foca-se na limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e do vidro. Recomenda-se também a verificação periódica do sistema de refrigeração para assegurar o funcionamento ideal do equipamento.

Esta montra refrigerada é adequada para conservar queijos e charcutaria?

Sim, a gama de temperatura de +2°C a +6°C é perfeitamente adequada para a conservação segura de queijos, charcutaria, e uma vasta seleção de produtos frescos, mantendo a sua integridade e sabor.

Este equipamento requer alguma instalação específica?

Não, este modelo foi concebido para ser uma unidade compacta de bancada, sem a necessidade de instalações complexas. Basta ligá-la a uma tomada elétrica de 230 V e ajustar os pés conforme a sua necessidade.

Quais as dimensões desta vitrine refrigerada expositora?

Esta vitrine refrigerada expositora possui dimensões de 1085x395x245 mm. Estas medidas compactas tornam-na ideal para bancadas em diversos estabelecimentos, como restaurantes e hotéis, otimizando o espaço disponível.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este expositor refrigerado?

Esta vitrine foi desenhada para acomodar quatro tabuleiros do tipo GN 1/3x40. Estes tabuleiros são padrão na indústria gastronómica, facilitando a sua aquisição e garantindo uma apresentação organizada e eficiente dos seus produtos.