

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora 6 GN 1/3 (1438mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.010	Modelo:	UD3097.010
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1438 x 395 x 245 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.010
Marca	UDI

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de bancada, em aço inox e vidro temperado, para 6 tabuleiros GN 1/3 (1438mm). Iluminação LED e temperatura +2/+6 °C.

Descricao Completa

Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi meticulosamente concebido a pensar nas necessidades exigentes da restauração e hotelaria, assegurando uma apresentação impecável dos seus produtos frescos. A sua estrutura robusta, composta por aço inoxidável e vidro temperado, confere-lhe não só uma durabilidade excepcional, primordial em ambientes de utilização intensiva, como também simplifica os processos de higienização, garantindo os mais elevados padrões de limpeza.

Com um sistema de iluminação LED de última geração, a montra realça a frescura e o apelo visual dos alimentos, captando a atenção dos clientes e estimulando as compras por impulso. O design compacto e de bancada permite uma integração versátil em diversos espaços de serviço, desde restaurantes e cafetarias até snack-bares e hotéis. Equipado com pés reguláveis, este display oferece uma estabilidade superior e adapta-se facilmente a qualquer superfície de trabalho, assegurando um posicionamento perfeito e seguro. A sua tecnologia de refrigeração estática mantém uma temperatura consistente entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de tapas, petiscos e sobremesas, preservando a sua frescura e qualidade.

Aplicações Profissionais

Perfeitamente adaptada para a exposição e conservação de uma vasta gama de produtos alimentares que requerem refrigeração, como tapas, saladas, sanduíches, frutas cortadas e sobremesas. É uma solução ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, áreas de self-service em refeitórios, ou como complemento em balcões de atendimento de cafetarias, onde a apresentação visual dos alimentos é um fator crítico para o sucesso comercial.

A sua utilização é particularmente vantajosa em cozinhas com serviço de *showcooking*, permitindo ao chef ter ingredientes frescos e pré-preparados à mão, protegidos do ambiente e simultaneamente visíveis para o cliente. A capacidade de acomodar tabuleiros Gastronorm facilita a gestão de inventário e a reposição rápida, otimizando a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	1438x395x245 mm
Capacidade de Tabuleiros	6 unidades
Tipo de Bandeja	GN 1/3 (40mm de profundidade)
Iluminação	LED, 6 pontos de luz
Vidro	Temperado
Faixa de Temperatura	+2°C a +6°C
Tipo de Evaporação	Estática
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de instalação necessária para esta vitrine?

Esta vitrine compacta de bancada não requer instalação complexa. Está pronta a ser utilizada em qualquer superfície estável e nivelada, permitindo uma operacionalização rápida e eficaz no seu estabelecimento.

Que tipo de produtos alimentares posso expor nesta vitrine?

É perfeitamente adequada para a exposição e conservação de uma ampla variedade de produtos que necessitam de refrigeração ligeira, como tapas, saladas frescas, sanduíches, sobremesas e frutas, mantendo a sua qualidade e frescura inalteradas.

Os tabuleiros GN 1/3 estão incluídos com a vitrine?

A vitrine foi concebida para acomodar 6 tabuleiros GN 1/3 com 40mm de profundidade. A inclusão ou não dos tabuleiros pode variar, pelo que aconselhamos a verificar as especificações do produto no momento da aquisição para confirmar este detalhe.

Esta vitrine é adequada para colocação em espaços com temperaturas ambiente elevadas?

Para garantir o melhor desempenho e eficiência energética, esta vitrine refrigerada é mais adequada para ambientes com temperaturas ambiente moderadas. A colocação em espaços excessivamente quentes pode comprometer a sua capacidade de manter a temperatura interna ideal e aumentar o consumo elétrico.

Como devo proceder à limpeza e manutenção diária da vitrine?

A limpeza diária deve ser feita com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É fundamental descongelar periodicamente, caso a acumulação de gelo seja notória, e limpar o condensador para assegurar a longevidade do equipamento e a sua eficiência de refrigeração.