

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada para Tapas 8 GN 1/3x40 1788 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3097.015	<b>Modelo:</b>	UD3097.015
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1788 x 395 x 245 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD3097.015

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para esta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada apresenta dimensões de 1788x395x245 mm (largura x profundidade x altura). É um modelo compacto de bancada, ideal para espaços limitados, e não requer instalação complexa., Q: Como é feita a instalação e quais os requisitos elétricos da vitrine? A: A vitrine foi concebida como um equipamento plug-and-play, sem necessidade de instalação profissional. Basta ligar a uma tomada elétrica padrão de 230 V. Possui pés ajustáveis para estabilidade em qualquer superfície., Q: Como devo higienizar e manter a minha vitrine refrigerada para tapas? A: Para uma manutenção e higiene eficazes, recomenda-se a limpeza regular com um pano macio e detergente neutro. Os tabuleiros e superfícies internas devem ser limpos diariamente para garantir a segurança alimentar. Evite produtos abrasivos., Q: Esta vitrine inclui tabuleiros? Que tipo de tabuleiros são compatíveis? A: Sim, a vitrine inclui 8 tabuleiros. É compatível com tabuleiros tipo GN 1/3x40, permitindo uma organização flexível e eficiente dos alimentos a expor., Q: Qual a temperatura de operação desta vitrine refrigerada e o seu sistema de arrefecimento? A: A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação de tapas e pequenos pratos. Utiliza um sistema de evaporação estática para manter o frio de forma consistente.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	vitrine refrigerada tapas, vitrine exposição refrigerada, expositor refrigerado bancada
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	14767
<b>Alt Text Imagens</b>	Vitrine Refrigerada Udi 8b-vc Com Leds
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Vitrine Refrigerada Udi 8b-vc Com Leds
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Tapas
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0165.462.001M,UD2930.801

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Evite obstruir as saídas de frio com recipientes acima da altura recomendada (40mm) para garantir a circulação uniforme do ar e a estabilidade térmica., Realize a limpeza do condensador mensalmente para assegurar a eficiência energética e prolongar a vida útil do compressor em ambientes de cozinha com gordura em suspensão., Aproveite a modularidade GN 1/3 para pré-preparar os tabuleiros em câmaras de conservação, permitindo uma substituição em segundos durante o serviço sem quebra de temperatura., Posicione a vitrine longe de fontes de calor direto, como grelhadores ou fornos, para otimizar o consumo elétrico e manter a integridade dos vidros temperados.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Responsáveis de Produção, Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Unidades de Restauração e Tapas Bars
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Construído em aço inoxidável e vidro temperado.  Leds de última geração do sistema de iluminação.  Modelos compactos de bancada, sem instalação com pés ajustáveis.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 1788x395x245 mm  Tabuleiros 8 nr  Tipo bandejas 1/3x40  Leds 8  Vidro Temp  Temperatura +2/+6 °C  Evaporação Estática S </p><p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HR110005457,HR110005456,HRFD8L8LARC
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Tabernas Contemporâneas e Bares de Petiscos: Utilizada no balcão de serviço direto para expor preparações frias como saladas de polvo, conservas gourmet e marinados. A disposição horizontal permite que o operador sirva rapidamente as doses mantendo a barreira sanitária entre o produto e o cliente., Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Implementada na linha de serviço para a organização segmentada de charcutaria fatiada, queijos regionais e fruta cortada. O formato Gastronorm facilita a reposição imediata a partir da cozinha, otimizando o fluxo de trabalho durante as horas de pico., Showcooking e Restaurantes de Sushi: Atua como estação de ingredientes prontos a usar (mise-en-place de acabamento), onde a visibilidade total permite ao chef aceder rapidamente aos componentes refrigerados enquanto mantém a estética profissional da bancada de preparação visível ao público.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	Esta vitrine refrigerada de 1788 mm é uma solução de alta performance para a exposição crítica em balcão, combinando refrigeração estática de precisão (+2°C a +6°C) com uma capacidade alargada de 8 recipientes GN 1/3. Construída em aço inoxidável e vidro temperado, garante a conformidade com as normas de segurança alimentar (HACCP) enquanto maximiza o impacto visual das preparações através de iluminação LED integrada, sendo essencial para operações que exigem rotatividade rápida e manutenção da frescura organolética.

Vitrine refrigerada de bancada com 8 tabuleiros GN 1/3x40, iluminação LED e vidro temperado para exposição de tapas e frescos. Dim.: 1788x395x245 mm.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Tapas — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação de tapas e outros produtos frescos, esta mostra refrigerada combina um design sofisticado com funcionalidade superior. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e vidro temperado garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente profissional de restauração. Um sistema de iluminação LED de última geração destaca a frescura e o aspeto dos alimentos, tornando-os mais apelativos para os clientes e fomentando o consumo.

Este expositor refrigerado opera com refrigeração estática, assegurando uma temperatura constante entre +2°C e +6°C, ideal para a preservação de iguarias delicadas. Com capacidade para oito tabuleiros GN 1/3x40, oferece uma organização eficiente e flexibilidade na apresentação dos seus produtos. A instalação rápida numa bancada, sem complexas montagens, e os pés ajustáveis, conferem a este equipamento um carácter prático e versátil para a sua cozinha ou zona de serviço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para bares, cafetarias, restaurantes e esplanadas que pretendam apresentar tapas, petiscos, sobremesas ou saladas de forma atraente e perfeitamente higiénica. O seu formato compacto adapta-se perfeitamente a bancadas, otimizando o espaço de trabalho e facilitando o acesso pelo pessoal ou pelos próprios clientes. É igualmente uma mais-valia em buffets de pequeno-almoço hoteleiros, ou para uma exposição elegante de queijos e enchidos em charcutarias de especialidade, onde a visibilidade e a conservação são cruciais para a experiência do cliente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1788x395x245 mm
Número de Tabuleiros	8
Tipo de Tabuleiros	GN 1/3x40

Característica	Detalhe
Iluminação	8 LEDs
Vidro	Temperado
Temperatura	+2°C a +6°C
Evaporação	Estática
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para esta vitrine refrigerada?** A: Esta vitrine refrigerada apresenta dimensões de 1788x395x245 mm (largura x profundidade x altura). É um modelo compacto de bancada, ideal para espaços limitados, e não requer instalação complexa.

**Q: Como é feita a instalação e quais os requisitos elétricos da vitrine?** A: A vitrine foi concebida para ser um equipamento autónomo que não necessita de instalação profissional. Basta ligar a uma tomada elétrica padrão de 230 V. Possui pés ajustáveis para garantir estabilidade em qualquer superfície.

**Q: Como devo higienizar e manter a minha vitrine refrigerada para tapas?** A: Para uma manutenção e higiene eficazes, recomenda-se a limpeza regular com um pano macio e detergente neutro. Os tabuleiros e as superfícies internas devem ser limpos diariamente para garantir a segurança alimentar. Evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies.

**Q: Esta vitrine inclui tabuleiros? Que tipo de tabuleiros são compatíveis?** A: Sim, a vitrine inclui 8 tabuleiros. É compatível com tabuleiros tipo GN 1/3x40, permitindo uma organização flexível e eficiente de todos os alimentos a expor, adaptando-se às necessidades do seu espaço.

**Q: Qual a temperatura de operação desta vitrine refrigerada e o seu sistema de arrefecimento?** A: A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +6°C, o que é ideal para a conservação impecável de tapas e pequenos pratos. Utiliza um sistema de evaporação estática para manter o frio de forma consistente e eficiente.