

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



Vitrine Refrigerada para Tapas 179cm, 2 Planos, LED

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.045	Modelo:	UD3097.045
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1788 x 395 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3097.045

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada para tapas e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões compactas desta vitrine são 1788x395x360 mm (largura x profundidade x altura). É um modelo de bancada que não requer instalação complexa, apenas espaço suficiente na superfície de apoio., Q: Esta vitrine refrigerada requer alguma instalação elétrica específica ou é de fácil ligação? A: A vitrine refrigerada para tapas funciona com uma tensão padrão de 230 V, tornando a sua ligação à corrente elétrica simples e compatível com a maioria das instalações comerciais sem necessidade de adaptações., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A limpeza e manutenção da vitrine são facilitadas pela sua construção em aço inoxidável e vidro temperado. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies interiores e exteriores com produtos adequados para garantir a higiene e a longevidade do equipamento., Q: Quais os acessórios incluídos com a vitrine refrigerada de 2 planos? A: Esta vitrine inclui 8 bandejas tipo 1/3x40 e 8 luzes LED de última geração para uma iluminação eficiente e atraente dos seus produtos.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	vitrine refrigerada tapas, expositor tapas LED, vitrine bancada refrigerada
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14779
Alt Text Imagens	Vitrine Refrigerada 2 Planos Udi 8b-vc Leds
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine Refrigerada 2 Planos Udi 8b-vc Leds
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Tapas
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	HRBMG9008E,HRBME9008E,HRCB4F750H

Uso Profissional - Dicas

Mantenha as condutas de ventilação do condensador desobstruídas para garantir a eficiência energética e prolongar a vida útil do compressor em ambientes de cozinha quentes., Utilize recipientes GN de policarbonato ou aço inox consoante a condutividade térmica desejada, respeitando sempre a profundidade máxima de 40mm para assegurar a circulação de frio uniforme., Realize a higienização diária do vidro temperado com produtos não abrasivos para evitar micro-riscos que possam comprometer a transparência e a estética da iluminação LED., Aproveite a prateleira superior para produtos de maior valor acrescentado ou sugestões do dia, posicionando-os no campo de visão direto do cliente no momento do pedido.

Uso Profissional - Perfis

Chefes de Cozinha e Responsáveis de Produção em Tapas Bars, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Cafetarias e Pastelarias com Serviço de Almoço

Descrição Curta Original

<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>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1788x395x360 mm
 Estantes 1 nr
 Medida Estantes 1425x195 mm
 Bandejas 8 nr
 Tipo Bandejas 1/3x40
 Leds 8 nr
 Vidro Temp
 Temperatura +2/+6 °C
 Condensadores 1
 Turbo ventiladores S
 Ventiladores 1
 Evaporação Estática S nr</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

EX19000755,EX19000756,EX19000757

Uso Profissional - Casos de Uso

Bares de Tapas e Petisqueiras Modernas: O chef utiliza as 8 bandejas inferiores para ingredientes de montagem rápida ou petiscos húmidos, enquanto o plano superior expõe sobremesas ou produtos secos, garantindo visibilidade total sob a iluminação de 8 LEDs que realça o frescor do produto., Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: A unidade é integrada no buffet para a disposição de charcutaria fatiada, queijos e iogurtes, onde o sistema de refrigeração estática com turbo ventiladores assegura que a temperatura se mantém estável mesmo com a abertura frequente das portas traseiras., Serviço de Balcão em Cafetarias e Padarias Gourmet: Utilizada para a exposição de sanduíches artesanais e pasteleria salgada que exige refrigeração, permitindo que o operador organize o fluxo de serviço por categorias nos dois níveis, facilitando a rapidez na entrega e a higienização entre turnos.

Uso Profissional - Introdução

Esta vitrine refrigerada de dois planos é uma ferramenta essencial para a maximização do cross-selling e a garantia da segurança alimentar em balcões de alta rotatividade. Ao combinar uma base de oito cubas GN 1/3 com uma prateleira superior em vidro temperado, o equipamento otimiza a ocupação vertical do espaço de balcão, permitindo uma exposição organizada e tecnicamente precisa entre os +2°C e os +6°C, fundamental para preservar as propriedades organoléticas de alimentos sensíveis.

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de bancada com 179 cm, 2 planos e iluminação LED, perfeita para exposição de tapas. Construída em inox e vidro temperado, garante durabilidade e apresentação impecável. Temperatura de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado para tapas é uma solução compacta e eficiente, ideal para a apresentação atraente de alimentos frescos em qualquer ambiente profissional. Construída em aço inoxidável robusto e vidro temperado de alta resistência, assegura durabilidade excepcional e uma montra impecável para os seus produtos gastronómicos.

Com iluminação LED de última geração, o display realça a frescura e o aspeto visual das iguarias, estimulando a decisão de compra dos clientes. O seu design de bancada versátil dispensa instalações complexas, facilitando a integração em diversos espaços comerciais, desde balcões a áreas de self-service.

Os pés ajustáveis oferecem a flexibilidade necessária para uma adaptação perfeita a diferentes superfícies, garantindo estabilidade e alinhamento no seu balcão. A refrigeração otimizada mantém os alimentos numa temperatura ideal, entre +2°C e +6°C, prolongando significativamente o seu período de conservação e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em bares, restaurantes, cafetarias e hotéis que procuram exibir tapas, petiscos, sobremesas ou outros produtos que requeiram refrigeração. Trata-se de uma solução ideal para estabelecimentos com espaço de balcão limitado, mas que não abdicam de uma capacidade de exposição eficaz e de uma qualidade de temperatura rigorosa.

A versatilidade da vitrine permite a sua utilização em buffets de hotelaria, esplanadas com serviço assistido ou áreas de autosserviço, onde uma apresentação cuidada é crucial e a refrigeração precisa se torna um fator essencial para a segurança dos alimentos e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

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

Dimensões (CxLxA)	1788x395x360 mm
Número de Estantes	1
Medida das Estantes	1425x195 mm
Número de Bandejas	8
Tipo de Bandejas	GN 1/3x40
Iluminação	8 LEDs
Material do Vidro	Temperado
Temperatura de Operação	+2°C a +6°C
Número de Condensadores	1
Turbo Ventiladores	Sim
Número de Ventiladores	1
Evaporação Estática	Sim
Voltagem	230 V

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada para tapas e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: As dimensões compactas desta vitrine são 1788x395x360 mm (largura x profundidade x altura). É um modelo de bancada que não requer instalação complexa, apenas espaço suficiente na superfície de apoio.

P: Esta vitrine refrigerada requer alguma instalação elétrica específica ou é de fácil ligação?

R: A vitrine refrigerada para tapas funciona com uma tensão padrão de 230 V, tornando a sua ligação à corrente elétrica simples e compatível com a maioria das instalações comerciais sem necessidade de adaptações.

P: Como a iluminação LED beneficia a exposição dos alimentos?

R: A iluminação LED de última geração realça as cores e o aspeto dos alimentos, tornando-os mais apetitosos e atraentes para os clientes, o que contribui para um aumento das vendas.

P: Qual é a capacidade de exposição desta vitrine?

R: Com uma estante de 1425x195 mm e 8 bandejas GN 1/3x40, a vitrine oferece uma generosa área para a exposição de uma variedade de tapas e outros produtos refrigerados, otimizando o espaço disponível.

P: Quais os acessórios incluídos com esta vitrine refrigerada de 2 planos?

R: Esta vitrine inclui 8 bandejas tipo GN 1/3x40, ideais para organizar os alimentos, e 8 luzes LED de última geração que garantem uma iluminação eficiente e atraente dos produtos expostos.