

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada UDI Self Cuba Plana LED

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3097.105	<b>Modelo:</b>	3097.105
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1085 x 395 x 245 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	3097.105

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada UDI Self com cuba plana e iluminação LED, ideal para exposição de alimentos em self-service. Temperatura de +2°C a +6°C.

### vitrine refrigerada self-service — Expositor Frigorífico — Principais Vantagens

Concebida para a exposição de produtos alimentares, esta vitrine self-service é ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram uma solução prática e higiénica. O seu design com portas dianteiras e traseiras dobráveis maximiza a eficiência do serviço, permitindo que os clientes se sirvam diretamente dos alimentos frescos.

A segurança dos alimentos é garantida por sensores eletrónicos ocultos, protegendo contra manipulações indesejadas. Integramos um termostato eletrónico ajustável com leitura digital constante, assegurando a manutenção de temperaturas ideais para os produtos perecíveis. As cubas embutidas com drenos e sem ângulos facilitam a limpeza diária, promovendo um ambiente de trabalho impecável.

Equipada com um compressor hermético silencioso e um turbo-condensador ventilado de alta qualidade, esta showcase oferece um desempenho de refrigeração superior. A preservação dos alimentos é mantida entre 2°C e 6°C na zona de exposição, crucial para a frescura e segurança alimentar. É uma peça essencial para qualquer negócio que priorize a qualidade e a funcionalidade no display dos seus produtos.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, cafés, pastelarias, cantinas e hotéis. É ideal para exibir saladas, sanduíches, sobremesas e outros produtos que necessitam de refrigeração constante para manter a sua qualidade e frescura. A sua funcionalidade self-service é um diferencial em buffets e serviços de take-away, otimizando o fluxo de clientes.

A robustez e a facilidade de manutenção tornam-na uma escolha inteligente para negócios com alto volume de clientes, onde a durabilidade e a fiabilidade são cruciais. A vitrine contribui para uma melhor apresentação dos produtos, incentivando as vendas e a satisfação do consumidor. É uma solução versátil para a exibição de alimentos preparados e pré-embalados, assegurando a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

### Características Técnicas

Dimensões	1085x395x245 mm
Tabuleiros	Cuba Plana
Leds	4

Vidro	Temperado
Temperatura	+2°C / +6°C
Evaporação Estática	Sim
Carga Gás Refrigerante	160/165 GR
Capacidade da Câmara	Cuba Plana
Tensão	230 V
Potência	85 W

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a faixa de temperatura para conservação dos alimentos?**

A vitrine foi desenhada para manter os alimentos frescos entre 2°C e 6°C, garantindo a sua preservação ideal e segurança alimentar durante a exposição, essencial para produtos perecíveis.

### **As portas dianteiras e traseiras facilitam o acesso?**

Sim, o design com portas dobráveis em ambas as faces foi pensado para otimizar o self-service para o cliente e a reposição de produtos por parte do staff, melhorando a eficiência operacional do seu negócio.

### **Como é garantida a segurança contra manipulações?**

A vitrine integra sensores eletrônicos discretos e ocultos que detetam e previnem tentativas de manipulação indevida, assegurando a integridade dos produtos expostos e a confiança dos seus clientes.

### **Este equipamento é ruidoso?**

Não, a máquina está equipada com um compressor hermético silencioso, concebido para manter um ambiente tranquilo e confortável, sem perturbar clientes ou funcionários no seu espaço comercial.

### **A limpeza das cubas é fácil?**

As cubas estão embutidas e são desprovidas de ângulos, além de possuírem drenos dedicados, o que simplifica significativamente o processo de limpeza e garante a máxima higiene, fundamental para qualquer negócio alimentar.