

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: 05/07/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	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.