

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Peixe 680x882x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.120	Modelo:	VITRINE EXPOSITORA UDI FISH 2-VC
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	VITRINE EXPOSITORA UDI FISH 2-VC

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de duplo acesso, ideal para exposição de peixe, saladas e sobremesas. Garante frescura com placa fria e evaporador estático. 680x882x400 mm.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Peixe — Principais Vantagens

Desenvolvida para a exposição otimizada de peixe fresco, marisco, saladas, sobremesas e outros alimentos que requerem refrigeração constante, esta vitrine profissional garante que os seus produtos se mantenham frescos e apetecíveis. O seu sistema de duplo acesso facilita o serviço e a reposição, tornando-a ideal para estabelecimentos com grande fluxo de clientes.

Equipada com uma placa fria e um evaporador estático, assegura uma distribução uniforme do frio por toda a área de exposição, preservando a humidade e a qualidade dos alimentos sem os secar. A base em ao inoxidável AISI316 oferece uma resistênci a corrosão em ambientes salinos, como peixarias ou restaurantes de marisco, garantindo durabilidade e higiene.

Com um design que dispensa instalação complexa, esta vitrine oferece uma solução prática e eficiente para a exposição refrigerada de alimentos, combinando funcionalidade, robustez e uma estética apelativa para qualquer espaço comercial.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis com buffets, peixarias, bares de tapas e supermercados. É ideal para exibir peixe e marisco fresco em gelo picado, saladas, sobremesas ou outros alimentos que exigem conservação a temperaturas de +2°C a +6°C, garantindo sempre a máximi frescura e visibilidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	680x882x400 mm
Número de Tabuleiros	2

Característica	Detalhe
Tipo de Bandejas	GN 1/1x65 mm
Iluminação	4 Leds
Temperatura	+2°C a +6°C
Evaporação	Estática
Tensão	230 V