

# 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 Peixe 3 GN 1/1x65mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3097.125	<b>Modelo:</b>	UD3097.125
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1000 x 882 x 400 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD3097.125
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada com acesso duplo, ideal para peixe, marisco, saladas e sobremesas. A refrigeração estática mantém os alimentos frescos sem os desidratar. Dimensões: 1000x882x400 mm.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada para Peixe — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Concebida para satisfazer as necessidades rigorosas do sector da hotelaria e restauração, esta vitrine refrigerada oferece uma visibilidade excepcional e a conservação ideal dos seus produtos. Perfeita para exibir peixe, marisco fresco, saladas e sobremesas, garante que os alimentos se mantêm à temperatura adequada (+2°C a +6°C) sem comprometer a sua frescura e aspeto visual.

O sistema de refrigeração com placa fria e evaporador estático assegura uma distribuição uniforme do frio em toda a área de exposição. É um método eficaz que previne a desidratação dos produtos, preservando as suas qualidades organoléticas e prolongando a vida útil. O acesso duplo simplifica tanto o serviço como a reposição, otimizando a eficiência operacional em ambientes profissionais de elevado ritmo.

Construída com materiais de alta qualidade, incluindo aço inoxidável AISI316 em modelos específicos, esta montra proporciona uma durabilidade e resistência à corrosão superiores. Esta característica torna-a especialmente indicada para ambientes salinos, como peixarias e marisqueiras. A funcionalidade "plug and play" elimina complexidades de instalação, permitindo um arranque rápido e eficiente em qualquer estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este display refrigerado é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos comerciais, tais como restaurantes, hotéis, marisqueiras, peixarias e buffets. É ideal para apresentar peixe fresco, marisco, saladas preparadas, sobremesas e outros alimentos que requerem refrigeração constante e uma apresentação apelativa aos clientes, contribuindo para uma experiência gastronómica memorável.

A capacidade de alojar tabuleiros GN 1/1x65mm torna esta unidade perfeita para operações de médio a alto volume, facilitando a gestão de stock e a reposição contínua dos alimentos. O design contemporâneo, aliado à iluminação LED integrada, realça a qualidade dos produtos expostos, incentivando as vendas e melhorando a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000x882x400 mm
Capacidade de Tabuleiros	3 tabuleiros
Tipo de Tabuleiros	GN 1/1x65 mm
Refrigeração	Estática (placa fria + evaporador estático)
Iluminação	5 luzes LED
Temperatura de Funcionamento	+2°C / +6°C
Tensão	230 V
Instalação	Não requer instalação (plug & play)
Construção Especial	Aço inoxidável AISI316 para ambientes salinos (em modelos especiais)

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de alimentos posso expor nesta vitrine refrigerada?**

Esta vitrine é ideal para a exposição de peixe, marisco, saladas, sobremesas e outros alimentos frescos que necessitam de refrigeração constante e uma apresentação cuidada ao público.

### **É necessário realizar alguma instalação especial para este equipamento?**

Não, esta vitrine opera em sistema "plug and play", o que significa que não requer instalações complexas. Basta ligar à corrente elétrica para começar a funcionar de imediato.

### **Como funciona o sistema de refrigeração para manter os alimentos frescos?**

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração estática com placa fria e evaporador. Este sistema garante uma distribuição de frio homogênea em toda a zona alimentar, prevenindo eficazmente a desidratação dos produtos e mantendo a sua qualidade.

### **Esta vitrine é adequada para ambientes com salinidade, como peixarias?**

Sim, os modelos especiais desta vitrine são construídos com aço inoxidável AISI316. Este material confere-lhes uma elevada resistência à corrosão, tornando-as perfeitamente adequadas para ambientes salinos, como peixarias e marisqueiras.

### **Que acessórios ou tabuleiros estão incluídos com a vitrine?**

A vitrine vem equipada de série com 3 tabuleiros GN 1/1x65 mm. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico, embora possa adquirir tabuleiros GN extra para otimizar a exposição do seu stock.