Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine Refrigerada Circular para 8 Garrafas, 435 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.300	**Modelo:**	UD3097.300
Marca:	UDEX	**EAN:**	N/D
		Dimensões:	435 x 435 x 370 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3097.300

FAQ	Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada circular e que espaço necessita? A: Esta vitrine refrigerada circular possui dimensões de 435x435x370 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento adequado e para permitir a circulação de ar, recomenda-se que seja instalado num local com espaço suficiente nas laterais e na parte traseira, garantindo assim uma dissipação de calor eficiente e acesso fácil para manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine? A: A vitrine requer uma tensão de 230 V/Hz e tem uma potência de 160 W. Para a sua instalação, é necessário um ponto de energia elétrica compatível com estas especificações. Aconselha-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e, se possível, a um circuito elétrico dedicado para evitar sobrecargas e garantir a segurança do equipamento no seu estabelecimento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da vitrine refrigerada? A: Para a manutenção e limpeza desta vitrine, recomenda-se desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer intervenção. Limpe as superfícies interiores e exteriores com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Verifique regularmente o estado das borrachas de vedação e limpe o condensador conforme as instruções do manual, para garantir a eficiência energética e prolongar a vida útil do aparelho., Q: Existe alguma garantia para esta vitrine refrigerada e qual o tipo de assistência técnica disponível? A: Sim, este produto beneficia de uma garantia conforme a legislação em vigor. Para informações detalhadas sobre as condições da garantia e os procedimentos para acionar a assistência técnica em caso de necessidade, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos suporte para qualquer questão relacionada com o funcionamento e manutenção do equipamento., Q: Quais são os acessórios compatíveis ou incluídos com a vitrine? A: A vitrine é fornecida com os elementos essenciais para o seu funcionamento. Para verificar a disponibilidade de acessórios adicionais que possam complementar a sua utilização, como prateleiras específicas ou separadores, por favor, consulte a nossa equipa de vendas. Poderemos apresentar-lhe as opções mais adequadas às suas necessidades de exposição de bebidas.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	vitrine refrigerada circular, vitrine bebidas profissional, expositor bebidas
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14835
Alt Text Imagens	Vitrine Refrigerada Circular Udi P/bebidas 8 Gar.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine Refrigerada Circular Udi P/bebidas 8 Gar.
Estado WooCommerce	publish

Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Sob Bancada
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU | Título)	MS105.770.001
Uso Profissional - Dicas	Ajuste o termostato para +12ºC a +14ºC se o foco for exclusivamente vinhos tintos de reserva, ou +4ºC para garantir a máxima refrescância em cervejas e águas., Evite obstruir o perímetro da base para garantir que a circulação de ar interna se mantém constante, evitando condensação excessiva no vidro., Realize a limpeza quinzenal do condensador para assegurar que a potência de 160W opera com máxima eficiência energética e menor desgaste do compressor., Utilize a vitrine para destacar o 'Produto do Mês', aproveitando o design circular que naturalmente atrai o olhar do cliente em ambientes saturados de informação visual.
Uso Profissional - Perfis	Diretores de Food & Beverage (F&B), Proprietários de Wine Bars e Enotecas, Gestores de Operações de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	Concebido para visão 360º das garrafas
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 435x435x370 mm Temperaturas +4/+15 ºC Peso bruto:-líquido Kg N kg Potência: 160 w Tensão: 230 V/Hz
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Vinhos a Copo em Wine Bars: Utilizada no balcão de serviço para manter vinhos brancos, rosés e espumantes na temperatura de serviço ideal, facilitando o acesso rápido do sommelier ou bartender durante os períodos de maior fluxo. A visibilidade de 360º permite que os clientes identifiquem os rótulos disponíveis, estimulando o consumo de referências de gama alta., Pequeno-Almoço Buffet em Unidades Hoteleiras: Integrada na linha de buffet para a exposição de sumos naturais artesanais ou águas aromatizadas em garrafas individuais. O design compacto permite a reposição rápida pela equipa de sala, mantendo a organização estética e a higiene alimentar exigida em ambientes de hotelaria de quatro e cinco estrelas., Zonas de Check-out em Cafetarias Gourmet: Posicionada estrategicamente junto ao ponto de venda para promover a venda por impulso de bebidas premium ou edições limitadas de cerveja artesanal. A iluminação e o formato circular eliminam ângulos mortos, garantindo que o produto é o protagonista visual no momento final da jornada de compra do cliente.

Uso Profissional - Introdução	A vitrine refrigerada circular de 435mm é uma solução de frio comercial de alta performance, projetada para maximizar a rentabilidade do metro linear de balcão através da exposição verticalizada e panorâmica. Com um sistema de refrigeração estática otimizado para manter temperaturas entre +4ºC e +15ºC, este equipamento garante a integridade organolética de bebidas premium e vinhos, transformando a necessidade de conservação numa ferramenta de merchandising visual estratégica para o canal HORECA.

Descricao Resumida

> Vitrine refrigerada circular para 8 garrafas. Design compacto com visão 360º e temperatura de +4°C a +15°C, ideal para restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Vitrine para Bebidas — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada foi desenvolvida para assegurar uma apresentação atraente e eficaz de bebidas, sendo ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração. Permite uma visibilidade de 360 graus dos seus produtos, maximizando a exposição visual e incentivando as compras por impulso.

Com um controlo preciso da temperatura entre +4 °C e +15 °C, garante que as oito garrafas em exposição se mantêm na condição perfeita para consumo. A sua construção robusta e design compacto prometem uma durabilidade e fiabilidade excecionais, indispensáveis para o uso comercial diário.

O formato arredondado não só otimiza o espaço em balcões, como também se integra de forma harmoniosa em qualquer ambiente, conferindo um toque de modernidade e sofisticação. É a montra ideal para realçar a sua seleção de bebidas e proporcionar uma experiência superior ao cliente.

Aplicações Profissionais

Perfeita para bares, cafetarias, pastelarias, restaurantes de pequena e média dimensão e hotéis que procuram uma exposição elegante e funcional de bebidas. É excelente para promover refrigerantes, cervejas, sumos, ou até mesmo algumas garrafas de vinho que necessitem de refrigeração controlada. Adapta-se igualmente a zonas de self-service ou buffets, onde a acessibilidade e a visibilidade são cruciais para o sucesso do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	435x435x370 mm
Capacidade	8 Garrafas
Intervalo de Temperatura	+4 °C a +15 °C
Potência	160 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de bebidas que este expositor consegue refrigerar?
Este display é ideal para refrigerar e expor uma variedade de bebidas, como refrigerantes, águas, sumos, cervejas e até vinhos, devido à sua ampla capacidade de controlo de temperatura entre +4 °C e +15 °C.

É adequada para estabelecimentos com espaço limitado?
Sim, com as suas dimensões compactas de 435x435x370 mm e o design circular, otimiza o espaço em balcões ou áreas de exposição mais pequenas, sendo particularmente eficaz em estabelecimentos com limitações de espaço.

Como a showcase contribui para a experiência do cliente?
A visão de 360º das bebidas e a iluminação integrada da vitrine permitem uma exposição apelativa, que cativa o cliente e incentiva as compras por impulso, melhorando assim a experiência geral no seu estabelecimento de restauração.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?
O equipamento requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 160 W. Para a sua instalação, é necessário um ponto de energia elétrica compatível com estas especificações, garantindo o funcionamento seguro e eficiente no seu negócio.

Como se realiza a manutenção e limpeza desta vitrine?
Para a manutenção e limpeza desta vitrine, recomenda-se desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer intervenção. Limpe as superfícies interiores e exteriores com um pano macio e detergente neutro, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do aparelho.