

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Elétrica Banho-Maria Encastrável 1190mm, 6 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	UD3097.538	Modelo:	UD3097.538
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3097.538
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Vitrine expositora encastrável elétrica com sistema banho-maria. Inclui prateleira dupla, iluminação LED e capacidade para 6 tabuleiros GN 1/3.

Descricao Completa

Vitrine de Aquecimento — Principais Vantagens

Esta montra de exposição elétrica, equipada com um sistema de aquecimento por banho-maria, é a solução ideal para apresentar os seus alimentos quentes de forma contínua e atraente. Concebida para o setor profissional de restauração e hotelaria, proporciona um design funcional que otimiza a apresentação e manutenção dos seus pratos.

Com um amplo espaço de exibição, realçado por uma prateleira intermédia de vidro e iluminação LED de alta potência, os seus pratos serão sempre apresentados no seu melhor. O controlo de temperatura ajustável garante a manutenção térmica perfeita dos alimentos, adaptando-se a diversas exigências culinárias. A robustez da sua construção em aço inoxidável AISI 304, combinada com cristais temperados rebatíveis, oferece durabilidade e facilidade de higienização, características essenciais para ambientes de operação intensa. A inclusão de seis tabuleiros gastronorm GN 1/3 x 40 melhora a eficiência operacional desde o primeiro momento.

Aplicações Profissionais

Perfeita para buffets de hotéis, restaurantes e refeitórios que necessitam de exibir e manter alimentos quentes de forma autónoma. É igualmente adequada para estabelecimentos de take-away e pastelarias que oferecem pratos pré-preparados, garantindo a qualidade e temperatura de serviço. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de cozinha e a facilidade de integração em balcões existentes tornam-na numa escolha inteligente para modernizar ou equipar o seu espaço comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1190 x 395 x 340 mm
Tipo de Aquecimento	Banho-Maria
Temperatura Máxima	90 °C
Capacidade de Tabuleiros	6 x GN 1/3 x 40 (incluídos)

Característica	Detalhe
Potência	1000 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	40 kg
Material	Aço inoxidável AISI 304, Cristais temperados
Prateleiras	Prateleira intermédia de vidro
Iluminação	LEDs de alta potência

Perguntas Frequentes

Quais os benefícios de uma vitrine banho-maria encastrável para o meu negócio?

Uma vitrine banho-maria encastrável assegura a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, melhorando a segurança alimentar e a experiência do cliente. A sua integração no balcão otimiza o espaço e oferece uma apresentação profissional e apelativa.

Os tabuleiros gastronorm estão incluídos na compra?

Sim, esta vitrine inclui seis tabuleiros GN 1/3 com 40 mm de profundidade, permitindo que a utilize imediatamente após a instalação. Esta inclusão proporciona uma solução completa e pronta a usar para o seu estabelecimento.

Como é feita a limpeza e manutenção desta vitrine?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304 e aos cristais temperados rebatíveis, a limpeza é simplificada. As superfícies lisas e resistentes permitem uma higienização rápida e eficaz, cumprindo os mais altos padrões de segurança alimentar.

Quais as dimensões exatas desta vitrine expositora e qual o espaço necessário para a sua correta instalação?

A vitrine expositora tem dimensões de 1190x395x340 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita ventilação adequada, recomendando-se um mínimo de 10 cm em todas as laterais para evitar sobreaquecimento e facilitar a manutenção.

Que acessórios estão incluídos na compra desta vitrine e quais são compatíveis para expansão ou otimização do serviço?

A vitrine inclui 6 tabuleiros gastronorm GN 1/3 com 40mm de profundidade. Para otimizar o serviço, são compatíveis com esta vitrine outras dimensões de bandejas GN, desde que se respeite a profundidade máxima e o espaço disponível.