

# 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 Expositora Aquecida de Bancada 840 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3097.540	<b>Modelo:</b>	UD3097.540
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	840 x 395 x 340 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD3097.540
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Vitrines expositora aquecida de bancada com 840x395x340 mm. Prateleira dupla, vidro rebatível e temperatura ajustável até 90 °C para calor seco. Potência de 800 W e construção em aço AISI 304.

## Descricao Completa

Concebida para o setor profissional de restauração e hotelaria, esta vitrine expositora é a solução ideal para manter os seus produtos na temperatura perfeita de serviço. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, oferece robustez e uma resistência superior à corrosão, essenciais para o uso intensivo em ambientes exigentes. O controlo ajustável da temperatura permite uma gestão precisa, assegurando a qualidade e o sabor dos alimentos expostos.

A sua conceção inteligente integra uma prateleira dupla, maximizando o espaço e aumentando a capacidade de apresentação, o que a torna indispensável para estabelecimentos com grande fluxo de clientes. Os painéis em cristal temperado, complementados por iluminação LED de alta potência, realçam a atratividade dos produtos, atraindo a atenção e impulsionando as vendas. A manutenção diária é simplificada graças ao interior desmontável e à bandeja aparta-migalhas, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

### Vitrine Expositora Aquecida — Principais Vantagens

Este aquecedor expositor destaca-se pela sua capacidade de otimizar a conservação e exposição de alimentos quentes, fundamentais para pastelarias, cafés, e restaurantes. A construção duradoura em aço inoxidável e os cristais temperados garantem uma longa vida útil. A facilidade de limpeza e a temperatura regulável são benefícios chave que contribuem para a eficiência operacional e a segurança alimentar do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Esta montra aquecida é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, pastelarias, cafés, hotéis e buffets, onde a visibilidade e a manutenção da temperatura dos produtos são cruciais. É ideal para exibir e conservar pratos quentes, salgados e doces que necessitam de aquecimento contínuo, assegurando que estejam sempre apetitosos e prontos a servir.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxLxA)	840x395x340 mm
Tipo de Calor	Seco
Temperatura Máxima	90 °C
Potência	800 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	30 kg
Material	Aço inoxidável AISI 304, Cristais temperados
Iluminação	LEDs de alta potência
Outras Características	Prateleira dupla, Vidro rebatível, Prateleira intermédia de vidro, Bandeja apara-migalhas, Interior desmontável, Temperatura ajustável

## Perguntas Frequentes

### **Qual a capacidade de exposição desta vitrine aquecida?**

Graças à sua prateleira dupla e dimensões de 840x395x340 mm, esta vitrine oferece um amplo espaço para exibir os seus produtos, otimizando o aproveitamento do balcão ou área de serviço.

### **Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?**

O interior desta vitrine foi desenhado para ser totalmente desmontável, facilitando a limpeza profunda e rápida. Inclui ainda uma bandeja apara-migalhas, que contribui para a higiene diária e manutenção do equipamento.

### **É possível controlar a temperatura dos produtos expostos?**

Sim, a vitrine dispõe de um sistema de temperatura ajustável, permitindo que configure o calor exato necessário para cada tipo de alimento, garantindo a sua frescura e segurança alimentar até um máximo de 90 °C com calor seco.

### **Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com esta vitrine?**

Esta vitrine é ideal para qualquer negócio do setor de restauração que necessite manter alimentos quentes expostos, como pastelarias, cafés, snack-bares e restaurantes, melhorando a visibilidade e conservação dos produtos.

### **Quais são os requisitos elétricos para instalar esta vitrine?**

A vitrine expositora aquecida requer uma tensão de 230 V e potência de 800 W. É essencial que seja ligada a uma tomada com ligação à terra e que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança vigentes.