

# 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



Hotelequip.pt

## Vitrine Expositiva Aquecida Profissional 1190mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                   |                     |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | UD3097.542 | <b>Modelo:</b>    | UD3097.542          |
| <b>Marca:</b> | UDI        | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
| <b>Peso:</b>  | 40 kg      | <b>Dimensões:</b> | 1190 x 395 x 340 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Modelo</b> | UD3097.542 |
| <b>Marca</b>  | UDI        |

### Descricao Resumida

Vitrine expositiva aquecida profissional com 1190x395x340 mm, calor seco e temp. máx. 90 °C. Ideal para pastelaria, com prateleira dupla e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### vitrine expositiva aquecida — Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

Este expositor aquecido foi inteligentemente concebido para realçar a apresentação dos seus produtos, com um design contemporâneo que capta o olhar e um interior otimizado para maximizar o espaço de exposição. É a solução perfeita para manter pastelaria, snacks e outros alimentos quentes na temperatura ideal e prontos a servir, garantindo sempre a sua frescura e qualidade de excelência. A iluminação de alta potência integrada acentua as cores e texturas dos alimentos, tornando-os ainda mais apetecíveis, o que favorece a compra por impulso.

A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e os painéis de vidro temperado asseguram durabilidade e segurança, aspetos cruciais para o uso intensivo em ambientes profissionais. O controlo de temperatura ajustável oferece uma gestão precisa das condições de conservação dos alimentos. A limpeza diária é amplamente simplificada através do vidro rebatível e de um interior completamente amovível, fatores determinantes para a manutenção dos padrões de higiene e conformidade em qualquer estabelecimento de restauração.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo pastelarias, padarias, cafés, bares e hotéis. Revela-se a plataforma ideal para a exibição de croissants, bolos, salgados, quiches e outros produtos que necessitam de ser mantidos quentes para consumo imediato. A sua versatilidade permite que se adapte tanto a balcões de atendimento rápido como a balcões de buffet em eventos e serviços de catering, assegurando que os alimentos permaneçam visualmente apelativos e na temperatura adequada.

### Características Técnicas

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| <b>Dimensões (LPA)</b>     | 1190x395x340 mm |
| <b>Tipo de Aquecimento</b> | Calor seco      |
| <b>Temperatura Máxima</b>  | 90 °C           |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Potência</b>                   | 1000 W  |
| <b>Tensão</b>                     | 230 V   |
| <b>Peso Líquido</b>               | 40 kg   |
| <b>Material</b>                   | Aço inoxidável AISI 304, cristais temperados  |
| <b>Características Adicionais</b> | Prateleira dupla, vidro rebatível, prateleira intermédia de vidro, bandeja apara-migalhas, interior desmontável, iluminação LED de alta potência. |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem desta vitrine para o meu negócio?**

A principal vantagem reside na sua capacidade de manter os alimentos quentes e apetecíveis, maximizando o espaço de exposição com prateleira dupla e um design atrativo, essencial para impulsionar as vendas por impulso no seu estabelecimento.

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

A vitrine foi concebida para uma limpeza fácil e eficiente, com um interior completamente amovível e vidro rebatível, permitindo acesso total a todas as áreas. Isto otimiza a higiene e conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

### **Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine aquecida?**

É ideal para uma variedade de produtos quentes, como pastelaria doce e salgada, snacks, folhados e outros alimentos que necessitem de ser mantidos a uma temperatura constante de até 90 °C, assegurando a sua frescura e prontidão para consumo imediato.

### **Esta vitrine expositiva aquecida possui iluminação?**

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED de alta potência, garantindo uma excelente visibilidade dos produtos expostos. Esta característica realça a sua apresentação, tornando-os mais convidativos para os clientes.

### **De que material é fabricada a vitrine e que tipo de vidros utiliza?**

A vitrine é fabricada em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e higiene. Os cristais são temperados, oferecendo maior segurança e resistência em ambientes de uso intensivo.