

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine de Maturação de Carne 88L 485x600x820mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.401	Modelo:	UD3500.401
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	485 x 600 x 820 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3500.401

FAQ

Q: Quais as dimensões desta vitrine de maturação de carne e o espaço mínimo necessário para a sua instalação? A: Esta vitrine de maturação de carne tem as dimensões de 485x600x820 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua correta instalação e ventilação, recomendamos um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm na parte superior, assegurando a circulação de ar adequada e o correto funcionamento do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta vitrine de maturação? A: A vitrine de maturação de carne requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 140 W. Aconselha-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e que esteja devidamente protegida por um disjuntor para garantir a segurança e o bom desempenho do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da vitrine de maturação de carne? A: A limpeza regular da vitrine é essencial para a sua durabilidade e higiene. Recomenda-se a limpeza interna com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. A bandeja de recolha de líquidos deve ser limpa frequentemente. A lâmpada UV germicida deve ser substituída periodicamente conforme as indicações do fabricante para manter a sua eficácia. Os ganchos e suportes em aço inoxidável podem ser lavados com água e detergente., Q: Que acessórios estão incluídos na compra desta vitrine de maturação de carne? A: A vitrine de maturação de carne inclui três ganchos em aço inoxidável AISI 304, ideais para pendurar as peças de carne durante o processo de maturação. Suportes internos são fornecidos para otimizar o espaço e a organização dentro do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

vitrine maturação carne, expositor carne maturada, vitrine refrigeração carne

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14939

Alt Text Imagens

Vitrine Expositora Carne Maturacao Ugdma40 88l

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Vitrine Expositora Carne Maturacao Ugdma40 88l

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores > Maturação Carne

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

MS100.770.043,MS100.770.061

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Mantenha uma distância mínima entre as peças penduradas para assegurar que a ventilação interna circule uniformemente por toda a superfície da carne., Evite aberturas de porta desnecessárias para não desestabilizar os níveis de humidade relativa, cruciais para a formação correta da crosta exterior., Realize a limpeza do ABS antibacteriano apenas com produtos neutros para não comprometer as propriedades do material e evitar a contaminação de odores na gordura da carne., Monitore o dreno de condensados regularmente para garantir que o sistema de descongelamento automática opera sem obstruções em regimes de uso intensivo.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chefs de Cozinha de Restaurantes Fine Dining, Proprietários de Talhos Premium e Charcutarias, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><p>Expositores profissionais para envelhecimento de carne de porta de vidro para observar diretamente o envelhecimento e afinação do produto – ambiente seguro e controlado, graças à lâmpada UV germicida – temperatura , humidade e ventilação constantes que garantem um processo de envelhecimento perfeito. Caixa externa em chapa pintada de preto – caixa interna em ABS antibacteriano – suporte e ganchos em aço inoxidável AISI 304 – sensor de abertura da porta – aviso acústico para sinalizar falhas.</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 485x600x820 mm
 Volume: 88 lt
 Temperatura Refrigeração +1/+25 °C
 Humidade Relativa 60-85%
 Gás refrigerante: R600A
 Descongelamento A/M A
 Refrigeração S/V* V
 Ganchos 3 nr
 Peso Líquido: - Bruto: 37-40 kg
 Potência: Elétrica 140 W</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HRC4F750H,HRC6F750H</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Steakhouses e Restaurantes de Especialidade: Utilizada para maturação de peças inteiras como o entrecôte ou T-bone, permitindo que o chef controle o ciclo de cura diretamente na sala de jantar para maximizar o impacto visual e a confiança do cliente na origem do produto., Talhos Gourmet e Boutiques de Carne: Funciona como uma unidade de afinação para encomendas exclusivas, onde cortes selecionados de raças autóctones portuguesas, como a Alentejana ou Barrosã, são maturados por períodos de 21 a 45 dias sob supervisão técnica., Hotéis e Cozinhas de Fine Dining: Implementada em cozinhas de produção para criar charcutaria artesanal ou maturação de caça, aproveitando o volume de 88L para gerir stocks rotativos sem ocupar o espaço das câmaras de conservação principais.</p>

Uso Profissional - Introdução

A vitrine de maturação de 88 litros é um equipamento de precisão concebido para elevar o valor acrescentado de cortes nobres através da maturação a seco (dry-aging) num ambiente controlado. Ao integrar tecnologia de lâmpada UV germicida e controlo rigoroso de humidade (60-85%), este equipamento permite que os profissionais de restauração transformem carne fresca em produtos gourmet de textura macia e sabor concentrado, garantindo segurança alimentar total e uma exposição visual apelativa que justifica preços premium no menu.

Descricao Resumida

Vitrine expositora profissional para maturação de carne, 88L, com lâmpada UV e controlo de temperatura/humidade. Refrigeração ventilada.

Descricao Completa

vitrine maturação carne — Vitrine de Maturação — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o envelhecimento e aperfeiçoamento de carnes, esta unidade de exposição garante um processo controlado e seguro. A porta em vidro permite a observação direta dos produtos em maturação, sendo ideal para negócios que valorizam a apresentação da sua oferta aos clientes. Assim, evidencia a excelência e o rigor no tratamento da carne.

Equipada com uma lâmpada UV germicida, a câmara de maturação assegura um ambiente higienizado. Isto protege a carne contra contaminações, promovendo a segurança alimentar. A manutenção constante de temperatura, humidade e ventilação é fundamental para um envelhecimento ideal, resultando em carne com uma palatabilidade e consistência superiores.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para talhos de alta qualidade, restaurantes de carne, hotéis com cozinha gourmet e estabelecimentos de restauração que procuram oferecer carne maturada de excelência. Com uma volumetria de 88 litros, é um ativo valioso para operações de médio volume, permitindo uma gestão eficaz do stock. É excelente para exibir cortes nobres e diferenciados, agregando valor à ementa e à experiência do cliente.

O design robusto e os materiais de construção de grande durabilidade garantem a sua fiabilidade em ambientes profissionais exigentes. Adicionalmente, as funcionalidades como o sensor de abertura da porta e o aviso acústico para falhas otimizam a segurança e a eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	485x600x820 mm
Volume	88 Litros
Temperatura Refrigeração	+1/+25 °C
Humidade Relativa	60-85%
Gás Refrigerante	R600A
Descongelação	Automática/Manual
Refrigeração	Ventilada
Ganchos	3 unidades
Peso Líquido/Bruto	37-40 kg
Potência Elétrica	140 W
Tensão	230 V
Caixa Externa	Chapa pintada de preto
Caixa Interna	ABS antibacteriano
Ganchos e Suporte	Aço inoxidável AISI 304
Funcionalidades Adicionais	Sensor de abertura da porta, aviso acústico para falhas

Perguntas Frequentes

Qual a importância da lâmpada UV germicida nesta vitrine?

A lâmpada UV germicida é fundamental para garantir um ambiente interior esterilizado, inibindo o crescimento de bactérias e fungos. Isso protege a qualidade e segurança da carne durante todo o processo de maturação.

Como a vitrine assegura um processo de maturação perfeito?

A vitrine controla de forma rigorosa os parâmetros essenciais: temperatura, humidade relativa e ventilação. A combinação destes fatores, juntamente com a refrigeração ventilada, cria o microclima ideal para o desenvolvimento de sabores e texturas desejáveis na carne maturada, de forma consistente e segura.

Quais os materiais de construção da vitrine?

A caixa externa é em chapa pintada de preto, conferindo um design elegante e profissional. A caixa interna é fabricada em ABS antibacteriano, para máxima higiene. Os ganchos e suporte são feitos de aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais.

Quais as dimensões desta vitrine de maturação de carne e o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

Esta vitrine de maturação de carne tem as dimensões de 485x600x820 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua correta instalação e ventilação, recomendamos um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm na parte superior, assegurando a circulação de ar adequada e o correto funcionamento do equipamento.

Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta vitrine de maturação?

A vitrine de maturação de carne requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 140 W. Aconselha-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e que esteja devidamente protegida por um disjuntor para garantir a segurança e o bom desempenho do equipamento.