

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Self-Service Refrigerada com 3 Prateleiras - 1450mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2238.004	Modelo:	2238.004
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1450 x 750 x 1755 cm

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2238.004

Descricao Resumida

Vitrine self-service refrigerada em inox com 3 prateleiras e plano deslizante, ideal para exposiçao de sobremesas e produtos frios em restauraçao.

Descricao Completa

vitrine self-service — Service — Principais Vantagens

Explore a nossa vitrine de exposiçao refrigerada, uma soluçao robusta e pratica para hotéis, restaurantes e estabelecimentos de restauraçao rápida. Este equipamento foi concebido para otimizar a apresentaçao e conservaçao de sobremesas e outros produtos que exigem refrigeraçao,

garantindo sempre a melhor qualidade e frescura disponível para os seus clientes. A sua conceção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e uma estética profissional que se integra perfeitamente em qualquer ambiente comercial.

Aplicações Profissionais

A vitrine self-service é ideal para buffets, cantinas e áreas de refeições onde a exposição apelativa de produtos é crucial. Permite que os clientes se sirvam de forma autónoma, ao mesmo tempo que mantém os alimentos em condições ideais de temperatura. Com três prateleiras espaçosas e um plano deslizante, este equipamento oferece uma grande versatilidade para a exposição de uma vasta gama de artigos, desde sobremesas a saladas frias, elevando a experiência do cliente e a eficiência do seu serviço.

Características Técnicas

Dimensões	1450x750x1755 mm
Dimensões plano deslizante	1437x335x76 mm
Número de Contentores	4
Temperatura móvel	0/+5 °C
Temperatura vitrina	+2/+10 °C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento da vitrine?

Esta vitrine refrigerada oferece um espaço de armazenamento considerável, com três prateleiras robustas e um plano deslizante, ideal para expor múltiplos artigos de forma organizada e acessível. A capacidade interna é complementada pela dimensão do plano deslizante, permitindo uma variedade de contentores ou pratos.

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Concebida com diferentes zonas de refrigeração que permitem temperaturas entre 0/+5 °C no móvel e +2/+10 °C na vitrine, este equipamento é perfeito para expor sobremesas, saladas, sandes frias e outros alimentos que necessitem de conservação a baixas temperaturas. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento.

A vitrine é fácil de limpar e manter?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável, a vitrine é extremamente fácil de limpar e manter, cumprindo os mais elevados padrões de higiene para o setor alimentar. A sua superfície lisa e resistente permite uma desinfeção rápida e eficaz após cada utilização, garantindo a segurança dos alimentos.

Posso ajustar as prateleiras internas?

Para maximizar a flexibilidade de exposição, as três prateleiras podem ser ajustadas ou reconfiguradas conforme as suas necessidades específicas. Isto permite acomodar produtos de diferentes alturas e formatos, otimizando o espaço disponível e a apresentação visual.

Este equipamento é adequado para uso self-service?

Absolutamente. A vitrine foi especificamente desenhada para ambientes de self-service, com um plano deslizante que facilita o acesso dos clientes aos produtos. A sua robustez e facilidade de utilização tornam-na uma escolha excelente para buffets e cantinas.