

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Expositiva Refrigerada para Carnes Frescas 760mm

Informações do Produto

SKU:	UD2093.702	Modelo:	2093.702
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	190 kg	Dimensões:	760 x 760 x 1930 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2093.702

Descrição Resumida

Vitrine expositiva refrigerada de 550L para carne fresca, com iluminação LED, sistema No-Frost e 760mm de largura. Ideal para talhos e supermercados.

Descrição Completa

Vitrines Refrigeradas — Principais Vantagens

Equipada para proporcionar a máxima visibilidade e conservação da carne fresca, esta montra refrigerada garante que os seus produtos se mantêm apetecíveis e nas condições ideais de temperatura. A iluminação LED específica para carne realça as cores naturais, tornando cada peça

ainda mais atrativa para o cliente. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram um expositor de alta qualidade e durabilidade para produtos cárnicos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para talhos, charcutarias, supermercados e restaurantes que desejam exibir carne fresca de forma organizada e higiênica. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura um desempenho fiável e uma fácil manutenção em ambientes de utilização intensiva. A função "No-Frost" simplifica a gestão diária, minimizando a necessidade de descongelação manual, um benefício para qualquer cozinha profissional ou área de serviço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	760x760x1930
Volume (lt)	550
Temperatura (°C)	-5/+10
Gás refrigerante	R452
Descongelação	Automática
Refrigeração	NO-FROST
Dimensão prateleira (mm)	600x560
Prateleiras/Ganchos (nr)	2
Peso Líquido - Bruto (kg)	190-205
Potência Elétrica (W)	600
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que esta vitrine consegue manter?

Esta vitrine foi concebida para operar numa gama de temperaturas entre -5°C e +10°C, ideal para a conservação e exposição de carne fresca de acordo com as normas de segurança alimentar.

Que tipo de iluminação é utilizada e qual a sua finalidade específica?

O equipamento possui iluminação interna com LED, especificamente projetada para realçar a cor e o aspeto da carne fresca, tornando-a mais apelativa para os clientes e otimizando a apresentação do

produto.

A vitrine requer descongelação manual frequente?

Não, este expositor conta com um sistema de refrigeração "No-Frost" e descongelação automática, reduzindo significativamente a formação de gelo e minimizando a necessidade de intervenções manuais.

Quantas prateleiras vêm incluídas e quais as suas dimensões?

A vitrine é fornecida com duas prateleiras de 600x560 mm, oferecendo um espaço considerável para a organização dos produtos. Inclui também um tubo em aço inoxidável para pendurar ganchos, que são opcionais e vendidos separadamente.

É fácil de movimentar ou ajustar a altura?

A estrutura deste display é fixa e não possui pés reguláveis, garantindo estabilidade no local de instalação. O seu design robusto em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e resistência para o uso comercial.