

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 24/05/2026

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

## Vitrine de Maturação de Carne 233L - UGDMA120

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3500.397	<b>Modelo:</b>	3500.397
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	595 x 710 x 1270 cm

### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	3500.397

### Descricao Resumida

Vitrine de maturação profissional com 233 litros, controlo de temperatura (+1/+25°C) e humidade (60-85%). Ideal para carnes de alta qualidade.

### Descricao Completa

#### vitrine maturação carne — Expositor de Carne — Principais Vantagens

Esta vitrine de maturação de carne é essencial para estabelecimentos que procuram otimizar o processo de envelhecimento e conservação de carnes. Concebida com uma porta de vidro para uma visualização direta do produto, garante um ambiente seguro e controlado graças à lâmpada UV

germicida. A combinação de temperatura, humidade e ventilação constantes assegura um processo de maturação perfeito, resultando em carnes com sabor e textura otimizados. Para além disso, o seu design elegante com exterior em chapa pintada de preto integra-se perfeitamente em qualquer espaço comercial.

A pensar na operação diária, este expositor conta com um sensor de abertura da porta e um sistema de aviso acústico para sinalizar falhas, assegurando a máxima segurança e controlo. Os suportes e ganchos em aço inoxidável AISI 304 garantem durabilidade e higiene, tornando a sua utilização prática e eficiente. Uma solução robusta e fiável para manter a qualidade superior da sua carne. Este equipamento não é apenas um simples refrigerador, mas sim um dispositivo que permite o controlo total do processo de maturação, valorizando o seu produto final.

## Aplicações Profissionais

A vitrine de maturação UGDMA120, com a sua capacidade de 233 litros, é ideal para talhos, restaurantes de alta cozinha, e supermercados que desejam oferecer carne maturada de qualidade superior. A temperatura controlada entre +1°C a +25°C e a humidade relativa entre 60-85% permitem adaptar as condições às necessidades específicas de diferentes tipos de carne. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea do frio, prevenindo o desenvolvimento de bactérias e garantindo a segurança alimentar. Este equipamento é uma mais-valia para qualquer negócio que priorize a qualidade e a inovação na preparação de carnes, desde pequenas boutiques de carne até grandes cozinhas profissionais e unidades de hotelaria.

## Características Técnicas

<b>Dimensões (mm)</b>	595x710x1270
<b>Volume (litros)</b>	233
<b>Temperatura Refrigeração (°C)</b>	+1/+25
<b>Humidade Relativa (%)</b>	60-85
<b>Gás Refrigerante</b>	R600A
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Refrigeração</b>	Ventilada
<b>Ganchos (nr)</b>	3
<b>Peso Líquido - Bruto (kg)</b>	69-81
<b>Potência Elétrica (W)</b>	170

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a importância da lâmpada UV germicida nesta vitrine?**

A lâmpada UV germicida é crucial para garantir um ambiente seguro e higiênico, eliminando bactérias e microrganismos indesejados. Isso contribui significativamente para a segurança alimentar e a qualidade do produto final.

### **Este equipamento é adequado para todo o tipo de carnes?**

Sim, com a sua gama de temperatura de +1°C a +25°C e controlo de humidade, esta vitrine é versátil e permite a maturação de diversos tipos de carne, adaptando-se às suas necessidades específicas.

### **Como o sensor de abertura da porta beneficia a conservação da carne?**

O sensor de abertura da porta, aliado ao aviso acústico, evita perdas de temperatura e humidade, garantindo que as condições ideais de maturação sejam mantidas de forma consistente e segura.

### **A refrigeração ventilada é mais eficiente que outros sistemas?**

A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do ar frio por todo o interior da vitrine, o que é fundamental para um processo de maturação homogéneo e para a prevenção de pontos quentes ou frios.

### **É fácil monitorizar o processo de maturação nesta vitrine?**

Sim, a porta de vidro permite uma observação direta e o controlo preciso da temperatura e humidade de forma constante, facilitando o monitoramento contínuo do processo de envelhecimento da carne.