

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada para Peixe 1450mm

### Informações do Produto

SKU:	UD2090.102	Modelo:	2090.102
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	104 kg		

### Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2090.102

### Descrição Resumida

Vitrine refrigerada inovadora com 360° de visibilidade, ideal para exposição de peixe em self-service e buffets. Refrigeração ventilada +3°C/+10°C.

### Descrição Completa

#### Vitrine de Peixe — Visibilidade Superior para Self-Service

Esta vitrine refrigerada foi concebida para a exposição atraente de peixe e marisco fresco em ambientes de *self-service*, hotelaria e buffets. Com o seu design moderno e visibilidade de 360°, qualquer estabelecimento de restauração pode apresentar os seus produtos de forma impecável,

garantindo a sua frescura e apelando visualmente aos clientes. A sua estrutura robusta e o sistema de drenagem facilitam a manutenção diária, tornando este equipamento uma solução prática e higiénica para o seu negócio.

Um expositor versátil, ideal para manter o peixe em condições ótimas, este equipamento é a escolha acertada para empreendimentos que procuram combinar funcionalidade com uma estética de apresentação de alta qualidade. A iluminação LED integrada realça as cores naturais dos alimentos, enquanto a refrigeração ventilada mantém a temperatura ideal para a conservação. A abertura elétrica da cúpula em plexiglass confere comodidade e eficiência operacional, assegurando a máxima higiene e visibilidade.

## Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é perfeita para hotéis, restaurantes, buffets e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de expor peixe e marisco fresco. Também pode ser utilizada para outros produtos refrigerados em eventos ou serviços de catering. A sua adaptabilidade permite uma integração fácil em diversos conceitos de restauração, desde os mais tradicionais aos mais modernos, otimizando o espaço e a experiência do cliente. A durabilidade dos materiais e a facilidade de limpeza garantem um investimento a longo prazo para o seu negócio.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	1450x1680 mm
Temperatura de Funcionamento	+3°C/+10°C
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada
Peso Líquido	104 Kg
Peso Bruto	111 Kg
Tensão	230 V
Cor	Branca

## Perguntas Frequentes

### 1. Esta vitrine é adequada para que tipo de produtos?

É especialmente concebida para a exposição temporária e venda de peixe e marisco fresco, mas também pode ser usada para outros produtos refrigerados que exijam uma temperatura entre +3°C e

+10°C.

## **2. Como é feita a drenagem da água do gelo derretido?**

O equipamento possui um orifício e torneira específicos para a drenagem do gelo derretido, facilitando a limpeza e manutenção no final de cada serviço.

## **3. A vitrine produz gelo automaticamente?**

Não, esta vitrine não produz gelo. É necessário adicionar gelo em flocos nas placas de aço inoxidável para refrigerar os produtos expostos.

## **4. Qual é a importância da cúpula em plexiglass?**

A cúpula em plexiglass com abertura elétrica serve para manter a temperatura interna estável, proteger os alimentos e garantir a higiene, sendo importante mantê-la fechada o máximo tempo possível.

## **5. A iluminação LED tem alguma função além da estética?**

Sim, além de realçar a apresentação dos produtos, a iluminação LED economiza energia e tem uma vida útil mais longa em comparação com a iluminação tradicional, contribuindo para a eficiência operacional.