

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 Expositora de Peixe ISOLA EVO Branca

Informações do Produto

SKU:	UD2090.100	Modelo:	2090.100
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2090.100

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada expositora de peixe para self-service, com 360° de visibilidade, cúpula elétrica e temperaturas de +3°C/+10°C, em branco.

Descrição Completa

Vitrine refrigerada peixe — Exposição de Peixe — Principais Vantagens

Concebida para a exposição temporária de peixe e marisco fresco, esta vitrine refrigerada apresenta um design sofisticado e alta funcionalidade. A sua visibilidade de 360° é ideal para ambientes de self-service e buffets, garantindo que os seus produtos se destacam e atraem a atenção dos clientes. Com uma estrutura robusta e um sistema de refrigeração ventilada, este expositor assegura a manutenção ideal da frescura dos alimentos, contribuindo para uma experiência gastronómica de

excelência.

A estrutura elegante em branco, combinada com a iluminação LED, realça a apresentação dos seus produtos, tornando-a uma solução atrativa para qualquer negócio de restauração ou hotelaria. A cúpula em plexiglass com abertura elétrica confere um toque de modernidade e praticidade, enquanto o painel de controlo intuitivo facilita a gestão da temperatura e iluminação, garantindo que a sua montra esteja sempre otimizada.

Aplicações Profissionais

Este showcase refrigerado é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de buffet que desejam exibir peixe fresco e marisco de forma higiénica e apelativa. A sua característica autossuficiente e design versátil permite que seja integrada facilmente em diversos layouts de serviço. É ideal para áreas de self-service, eventos de catering ou qualquer espaço onde a frescura e a apresentação dos produtos são cruciais.

A funcionalidade de dreno de gelo derretido garante uma manutenção simples e eficaz, indispensável em ambientes de ritmo acelerado. Com esta vitrine, pode ter a certeza de que os seus produtos permanecerão em excelentes condições, prontos a serem apreciados pelos seus clientes, ao mesmo tempo que cumpre todas as normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	1280x1680
Temperatura (°C)	+3/+10
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada
Peso Líquido (Kg)	104
Peso Bruto (Kg)	111
Tensão (V)	230
Cor	Branca

Perguntas Frequentes

1. Como é feita a manutenção da vitrine para garantir a higiene do peixe?

A vitrine possui um orifício e torneira para drenar a água do gelo derretido, facilitando a limpeza e manutenção. A cúpula deve ser mantida fechada e aberta apenas brevemente para preservar a

temperatura, otimizando a higiene e a frescura do produto.

2. A vitrine produz gelo automaticamente?

Não, esta vitrine não produz gelo. É necessário adicionar gelo em flocos nas placas de aço inoxidável para manter os produtos refrigerados e nas condições ideais de conservação.

3. Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar mais com esta vitrine expositora?

Esta vitrine é ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e buffets, onde a exposição e conservação de peixe e marisco fresco é uma prioridade, combinando funcionalidade e estética para atrair clientes.

4. Qual é a faixa de temperatura de funcionamento da vitrine?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +3°C e +10°C, com refrigeração ventilada, garantindo a conservação adequada de peixe e outros produtos que requerem refrigeração controlada.

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

Sim, a iluminação LED no topo da cúpula realça a visibilidade dos produtos, tornando-os mais apelativos para os clientes, e também contribui para uma melhor inspeção e controlo da qualidade por parte do operador.