

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 Refrigerada para Buffet 360º

Informações do Produto

SKU:	UD2090.090	Modelo:	2090.090
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	104 kg		

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2090.090

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada profissional com visibilidade 360°, ideal para buffet e self-service. Temperatura +3°C/+10°C, iluminação LED e cúpula elétrica.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada — Visibilidade e Versatilidade

Esta vitrine refrigerada foi concebida para destacar a apresentação de alimentos em buffets, self-service e eventos de hotelaria. Com uma visibilidade de 360°, cada artigo exposto capta a atenção do cliente, aumentando o apelo visual e a probabilidade de venda. A sua construção robusta e

funcionalidade permitem uma adaptação rápida a diferentes necessidades de exposição temporária.

Equipada com refrigeração ventilada, assegura a temperatura ideal para conservação de queijos, legumes, sobremesas e refeições pré-preparadas. A cúpula em plexiglass com abertura elétrica confere um toque de sofisticação e facilidade de acesso, enquanto a iluminação LED realça a frescura dos produtos. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento que pretenda otimizar a exposição de produtos frescos.

Aplicações Profissionais

Um expositor refrigerado como este é indispensável para hotéis, restaurantes, caterings e espaços de eventos que servem buffets e refeições self-service. A sua versatilidade permite apresentar desde queijos e charcutaria a sobremesas e saladas frescas. A facilidade de controlo da temperatura e da iluminação torna-a perfeita para dinamizar qualquer área de exposição de alimentos, garantindo a sua preservação e apelando ao consumo imediato.

Com a capacidade de substituir os planos em inox por covetes plásticas triangulares, este mostruário adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de alimentos, desde pequenas porções a pratos mais elaborados. O painel de comando intuitivo facilita a gestão diária, permitindo que o seu negócio ofereça sempre uma experiência de serviço eficiente e de alta qualidade.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta vitrine para exposição de alimentos?

A vitrine foi projetada com quatro planos em inox, oferecendo um excelente espaço de exposição. Adicionalmente, permite a substituição por 10 covetes plásticas triangulares, adaptando-se a

diversas necessidades de apresentação.

É possível manter diferentes tipos de alimentos nesta vitrine?

Sim, a temperatura de funcionamento está entre +3°C e +10°C, ideal para uma vasta gama de produtos como queijos, legumes, sobremesas e refeições prontas, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

Como é controlada a temperatura e outras funções do equipamento?

A vitrine possui um painel de comando intuitivo, convenientemente posicionado sob a cuba, que permite gerir facilmente a ligação, temperatura, iluminação e a abertura elétrica da cúpula.

A iluminação é um diferencial importante para a exposição?

Com certeza. A iluminação LED integrada no topo da cúpula realça as cores e texturas dos alimentos, tornando-os mais apetitosos e visíveis, o que é crucial para uma apresentação eficaz em qualquer ambiente de buffet.

Esta vitrine é fácil de limpar e manter?

A cuba em acrílico com acabamento opaco e os planos em inox são materiais de fácil higienização, e a cúpula com abertura elétrica simplifica o acesso para a limpeza diária, assegurando a máxima higiene e durabilidade do equipamento.