

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Buffet Refrigerada 360° Colorida

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2090.094	<b>Modelo:</b>	2090.094
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2090.094

### Descricao Resumida

Vitrine buffet refrigerada de 360° com iluminação LED multicolorida. Ideal para exposição de queijos, legumes, sobremesas e refeições.

## Descricao Completa

### vitrine buffet refrigerada — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Este sistema de exibição refrigerado, concebido para self-service e hotelaria, oferece uma visibilidade de 360°, permitindo que os seus clientes apreciem os produtos de qualquer ângulo. A sua atratividade intrínseca torna-o ideal para a exposição temporária de uma vasta gama de produtos, desde queijos e legumes frescos a apetitosas sobremesas e refeições de buffet.

A estrutura robusta garante durabilidade e higiene, enquanto a temperatura controlada (+3°C a +10°C) assegura a frescura e segurança alimentar dos seus artigos. A cúpula em plexiglass com abertura elétrica confere um toque de modernidade e conveniência, facilitando o acesso e a reposição dos alimentos. Com iluminação LED colorida, cria-se um efeito espetacular que realça a apresentação dos seus pratos.

### Aplicações Profissionais

Este expositor versátil é uma solução excelente para estabelecimentos que operam com serviço de buffet, como hotéis, refeitórios empresariais, e eventos de catering. É igualmente adequado para restaurantes de self-service que pretendam apresentar os seus pratos de forma elegante e funcional. A facilidade de gestão das cores na cuba, seja automática ou com comando remoto, permite adaptar a atmosfera a diferentes ambientes ou momentos do dia, valorizando a experiência do cliente.

A qualidade de refrigeração ventilada e o gás refrigerante R290 garantem uma operação eficiente e ambientalmente responsável, um fator crucial para os negócios modernos. Este display é uma ferramenta poderosa para impulsionar as vendas por impulso, encorajando os clientes a experimentar uma maior variedade de ofertas.

### Características Técnicas

Dimensões (mm)	1280x1680
Temperatura (°C)	+3/+10
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada

Peso Líquido (Kg)	104
Peso Bruto (Kg)	111
Tensão (V)	230

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a gama de temperaturas que a vitrine pode atingir?**

A vitrine opera numa gama de temperaturas entre +3°C e +10°C, ideal para manter diversos alimentos frescos e seguros para consumo.

### **É possível controlar a iluminação LED da cuba?**

Sim, o painel de comando permite gerir a iluminação LED da cuba, podendo optar por uma gestão automática das cores ou usar um comando remoto para seleções específicas.

### **Que tipo de refrigeração utiliza esta vitrine?**

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilada, assegurando uma distribuição uniforme do frio e uma conservação eficaz dos produtos expostos.

### **Qual é o gás refrigerante utilizado no equipamento?**

O equipamento utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável.

### **Posso substituir os planos em inox por outro tipo de covetes?**

Sim, os 4 planos em inox standard podem ser substituídos por 10 covetes plásticas triangulares, oferecendo versatilidade na apresentação dos seus produtos.