

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada para Peixe 1450x1680mm com Cúpula

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2090.106	<b>Modelo:</b>	2090.106
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2090.106

### Descricao Resumida

Expositor refrigerado de luxo para peixe e buffet, com visibilidade 360°, cúpula elétrica, iluminação LED multicolor e gestão de temperatura.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada Peixe — Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Este expositor refrigerado foi meticulosamente concebido para oferecer uma visibilidade de 360°, tornando-o ideal para buffets, hotelaria e ambientes de self-service. É a solução perfeita para a exposição temporária de peixe fresco, garantindo que os seus produtos se mantenham em ótimas condições e com um aspeto apelativo. A cúpula em plexiglass com abertura elétrica confere um toque de sofisticação e funcionalidade, permitindo um fácil acesso mas mantendo a refrigeração eficiente quando fechada. A iluminação LED integrada no topo realça a frescura dos alimentos, atraindo os seus clientes e impulsionando as vendas. As grelhas exteriores em aço inoxidável facilitam o serviço, assegurando a máxima higiene.

### Aplicações Profissionais

Pensada para o setor da restauração e hotelaria, esta montra refrigerada adapta-se perfeitamente a restaurantes de peixe, buffets de hotel, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de apresentar pescado de forma atrativa e higiénica. O sistema de drenagem de gelo derretido garante uma manutenção simples e eficaz, enquanto o painel de comando intuitivo permite gerir a temperatura, iluminação e o movimento da cúpula com facilidade. Esta funcionalidade, aliada à capacidade de gestão de cores na cuba, cria um ambiente espetacular que valoriza o produto exposto e aprimora a experiência do cliente. Os módulos pré-montados são ideais para otimizar os seus processos diários.

### 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
Material dos Planos	Aço Inoxidável (4 planos)
Cúpula	Plexiglass com abertura elétrica
Iluminação	LED no topo da cúpula
Cuba	Acrílico com acabamento opaco
Grelhas Exteriores	Tubulares em aço inoxidável
Drenagem de Gelo	Orifício e torneira para drenagem

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Posso usar esta vitrine para outros alimentos além de peixe?

Embora a vitrine seja ideal para peixe, devido ao seu sistema de refrigeração e drenagem, pode ser utilizada para outros produtos refrigerados que necessitem de exposição similar, desde que a temperatura seja adequada. Garanta que a higiene é sempre mantida.

### 2. Qual a forma correta de colocar o gelo na vitrine?

O gelo em flocos deve ser colocado diretamente sobre as placas de aço inoxidável internas. Esta vitrine não produz gelo, sendo necessário adicioná-lo manualmente no início do serviço.

### 3. É possível controlar a iluminação LED?

Sim, o painel de comando permite ligar e desligar a iluminação LED. Adicionalmente, oferece gestão das cores na cuba, que pode ser automática ou controlada remotamente, criando efeitos visuais dinâmicos.

### 4. Qual a frequência de manutenção recomendada para a drenagem de gelo?

Recomenda-se que a drenagem do gelo derretido seja feita no final de cada serviço ou sempre que se acumule uma quantidade considerável. Isso assegura a higiene e o bom funcionamento do sistema.

### 5. A cúpula em plexiglass deve permanecer sempre fechada?

Para manter a eficiência da refrigeração e a qualidade dos produtos, a cúpula deve permanecer fechada. A abertura deve ser breve, apenas para o serviço, garantindo a conservação ideal dos alimentos.