

# 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 1280x1680mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2090.104	<b>Modelo:</b>	2090.104
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2090.104

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para exposição de peixe para self-service e buffets. Visibilidade 360°, iluminação LED multicolor e controlo intuitivo.

## Descricao Completa

### Vitrine Refrigerada — Destaque os Seus Produtos

Concebida para a exposição self-service, hotelaria e buffets, esta vitrine refrigerada oferece uma visibilidade de 360°, permitindo que os seus clientes apreciem a frescura dos produtos de todos os ângulos. É a solução ideal para a exposição temporária e venda de peixe fresco, garantindo a sua conservação entre +3°C e +10°C. O seu design cativante, com iluminação LED de várias cores e gestão automática ou remota, garante um efeito espetacular, tornando-a um ponto de atração no seu espaço comercial.

A estrutura robusta inclui quatro planos em aço inoxidável e um orifício com torneira para drenagem do gelo derretido. A cúpula em plexiglass, com abertura elétrica, assegura a higiene e a temperatura ideal dos alimentos, enquanto o painel de comando intuitivo, integrado discretamente, oferece controlo total sobre as funções de ligação, temperatura, iluminação e gestão da cúpula. Este expositor é uma aposta segura para a rentabilidade e satisfação do cliente.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia e peixarias até hotéis e espaços de buffet. A sua funcionalidade e o seu design apelativo tornam-no ideal para criar uma montra de peixe fresca e convidativa, incentivando a compra por impulso. A facilidade de limpeza e manutenção, aliada à durabilidade dos materiais, garante um investimento a longo prazo para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria.

É uma ferramenta indispensável para quem procura combinar eficiência na conservação de alimentos com uma apresentação visualmente impactante. A sua versatilidade permite que seja utilizada em diferentes configurações de serviço, desde pequenos eventos a grandes buffets, sempre com a máxima eficácia e estilo.

### Características Técnicas

Dimensões	1280x1680 mm
Temperatura	+3°C/+10°C

<b>Gás Refrigerante</b>	R290
<b>Refrigeração</b>	Ventilada
<b>Peso Líquido</b>	104 Kg
<b>Peso Bruto</b>	111 Kg
<b>Tensão</b>	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta vitrine produz o seu próprio gelo?**

Não, esta vitrine não produz gelo. É necessário adicionar gelo em flocos nas placas de aço inoxidável para manter a temperatura ideal para a conservação dos alimentos.

### **É possível ajustar a temperatura de refrigeração?**

Sim, o painel de comando permite ajustar a temperatura de funcionamento dentro do intervalo de +3°C a +10°C para se adequar às suas necessidades específicas de conservação.

### **Como é feita a gestão da iluminação LED?**

A iluminação LED da vitrine pode ser gerida automaticamente ou através de um controlo remoto, oferecendo flexibilidade para criar diferentes ambientes.

### **A cúpula de plexiglass pode permanecer aberta?**

Aconselha-se que a cúpula permaneça fechada para otimizar a refrigeração. Caso seja necessário abri-la, deve ser por um curto período de tempo para preservar a temperatura interna.

### **Quantos planos de exposição em inox estão incluídos?**

A composição standard da vitrine inclui quatro planos em aço inoxidável, ideais para organizar e apresentar os seus produtos de forma eficiente e apelativa.