

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine de Maturação de Carne 233L - UGDMA120

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|----------|
| SKU: | UD3500.397 | Modelo: | 3500.397 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDI |
| Modelo | 3500.397 |

Descricao Resumida

Vitrine de maturação profissional com 233 litros, controlo de temperatura (+1/+25°C) e humidade (60-85%). Ideal para carnes de alta qualidade.

Descricao Completa

vitrine maturação carne — Expositor de Carne — Principais Vantagens

Esta vitrine de maturação de carne é essencial para estabelecimentos que procuram otimizar o processo de envelhecimento e conservação de carnes. Concebida com uma porta de vidro para uma visualização direta do produto, garante um ambiente seguro e controlado graças à lâmpada UV germicida. A combinação de temperatura, humidade e ventilação constantes assegura um processo de maturação perfeito, resultando em carnes com sabor e textura otimizados. Para além disso, o seu design elegante com exterior em chapa pintada de preto integra-se perfeitamente em qualquer espaço comercial.

A pensar na operação diária, este expositor conta com um sensor de abertura da porta e um sistema de aviso acústico para sinalizar falhas, assegurando a máxima segurança e controlo. Os suportes e ganchos em aço inoxidável AISI 304 garantem durabilidade e higiene, tornando a sua utilização prática e eficiente. Uma solução robusta e fiável para manter a qualidade superior da sua carne. Este equipamento não é apenas um simples refrigerador, mas sim um dispositivo que permite o controlo total do processo de maturação, valorizando o seu produto final.

Aplicações Profissionais

A vitrine de maturação UGDMA120, com a sua capacidade de 233 litros, é ideal para talhos, restaurantes de alta cozinha, e supermercados que desejam oferecer carne maturada de qualidade superior. A temperatura controlada entre +1°C a +25°C e a humidade relativa entre 60-85% permitem adaptar as condições às necessidades específicas de diferentes tipos de carne. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea do frio, prevenindo o desenvolvimento de bactérias e garantindo a segurança alimentar. Este equipamento é uma mais-valia para qualquer negócio que priorize a qualidade e a inovação na preparação de carnes, desde pequenas boutiques de carne até grandes cozinhas profissionais e unidades de hotelaria.

Características Técnicas

| | |
|-----------------|--------------|
| Dimensões (mm) | 595x710x1270 |
| Volume (litros) | 233 |

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Temperatura Refrigeração (°C) | +1/+25 |
| Humidade Relativa (%) | 60-85 |
| Gás Refrigerante | R600A |
| Descongelação | Automática |
| Refrigeração | Ventilada |
| Ganchos (nr) | 3 |
| Peso Líquido - Bruto (kg) | 69-81 |
| Potência Elétrica (W) | 170 |
| Tensão (V) | 230 |

Perguntas Frequentes

Qual a importância da lâmpada UV germicida nesta vitrine?

A lâmpada UV germicida é crucial para garantir um ambiente seguro e higiênico, eliminando bactérias e microrganismos indesejados. Isso contribui significativamente para a segurança alimentar e a qualidade do produto final.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de carnes?

Sim, com a sua gama de temperatura de +1°C a +25°C e controlo de humidade, esta vitrine é versátil e permite a maturação de diversos tipos de carne, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Como o sensor de abertura da porta beneficia a conservação da carne?

O sensor de abertura da porta, aliado ao aviso acústico, evita perdas de temperatura e humidade, garantindo que as condições ideais de maturação sejam mantidas de forma consistente e segura.

A refrigeração ventilada é mais eficiente que outros sistemas?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do ar frio por todo o interior da vitrine, o que é fundamental para um processo de maturação homogéneo e para a prevenção de pontos quentes ou frios.

É fácil monitorizar o processo de maturação nesta vitrine?

Sim, a porta de vidro permite uma observação direta e o controlo preciso da temperatura e humidade de forma constante, facilitando o monitoramento contínuo do processo de envelhecimento da carne.