

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Expositora de Gelados e Congelados -25°C a +4°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.460	Modelo:	UD2061.460
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	495 x 706 x 439 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	Braseiras
FAQ	Q: Quais as dimensões desta vitrine expositora de gelados? A: Esta vitrine expositora de gelados apresenta dimensões compactas de 495x706x439 mm (largura x profundidade x altura), otimizando o espaço no seu estabelecimento. É perfeita para instalações onde a otimização do espaço é crucial, sem comprometer a capacidade de exposição dos seus produtos., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine de gelados? A: A vitrine de gelados requer uma ligação elétrica de 230 V. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento. Além disso, verifique a compatibilidade da tomada com os requisitos do aparelho., Q: Como efetuar a manutenção e limpeza desta vitrine de gelados? A: Para a manutenção e limpeza desta vitrine de gelados, utilize um pano macio com detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É crucial desconectar o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza. A limpeza regular garante a higiene e a longevidade do aparelho., Q: Esta vitrine de gelados inclui acessórios ou covetes no seu fornecimento? A: Sim, esta vitrine de gelados está preparada para acomodar covetes de 4x2,5 litros, ou uma combinação de 2x5 litros mais 2x2,5 litros e 1x5 litros. As covetes não estão incluídas, permitindo que escolha as que melhor se adaptam às suas necessidades e tipo de gelado ou produto congelado a expor.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	vitrine de gelados, vitrine congelados, vitrine expositora
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12319
Alt Text Imagens	Vitrine Gelado V410v Standard +4°C/-25°C Vitrine de gelados profissional V410V Standard, temperatura de +4°C a -25°C, ideal para conservação em pastelaria.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine Gelado V410v Standard +4°C/-25°C
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Congelador / Gelados
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Braseiras, FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	EX19058896,EX19058899,EX19058897,EX19058900

Uso Profissional - Dicas	Ajuste a temperatura em função do tipo específico de gelado ou sobremesa. Gelados artesanais podem exigir temperaturas ligeiramente diferentes dos industriais para otimizar a sua espalmabilidade e sabor., Realize a rotação regular do stock nas covetes, garantindo que os produtos mais antigos são consumidos primeiro e que a apresentação se mantém sempre apelativa, especialmente em configurações de buffet., Mantenha a vitrine sempre limpa e desobstruída de gelo excessivo, especialmente nas áreas de condensação, para assegurar a máxima eficiência energética e a correta circulação do ar frio., Considere a localização estratégica da vitrine no circuito do cliente para maximizar a visibilidade e o impacto nas vendas por impulso, evitando áreas de luz solar direta que possam comprometer o desempenho térmico.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Gelataria, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Restaurante
Descrição Curta Original	Vitrine expositora para gelataria com a unidade frigorífica na lateral; Com termostato electrónico; Temperatura regulável positiva e negativa;
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 495x706x439 mm Temperatura +4°/-25°C Gás refrigerante: R507A Covete 4x2.5 / 2x5 2x2.5+1x5 Lt Peso Líquido:-Bruto 34-41 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9008E,HRBMG9004E,HRC2F750E,HRC4F750H
Uso Profissional - Casos de Uso	Gelatarias Artesanais e Pastelarias: Em gelatarias e pastelarias de renome, esta vitrine permite a exposição simultânea de uma vasta gama de gelados artesanais em covetes de 2.5Lt ou 5Lt, mantendo a temperatura ideal para a sua textura e sabor. A capacidade de alternar para refrigeração positiva é também valiosa para exibir sobremesas refrigeradas, como mousses ou parfaits, durante períodos de menor procura de gelados, maximizando a utilização do equipamento., Restaurantes e Hotéis com Serviço de Buffet: No contexto de buffets de sobremesas em restaurantes e hotéis, a vitrine assegura que os gelados, sorvetes e semifrios se mantêm à temperatura de consumo ideal, mesmo em ambientes com elevado fluxo de clientes. A sua robustez e controlo preciso da temperatura são fundamentais para garantir a consistência e a segurança alimentar ao longo de todo o período de serviço, evitando o derretimento ou a alteração das características organolépticas dos produtos., Cafetarias e Estabelecimentos de Take-Away: Para cafetarias e espaços com oferta de take-away, esta vitrine flexível permite a comercialização de produtos congelados de impulso, como gelados de pauzinho ou sobremesas individuais, ou a venda de pastelaria fina refrigerada. A visibilidade dos produtos é maximizada, incentivando a compra por impulso, enquanto a manutenção da temperatura correta garante a integridade e a qualidade dos itens comercializados, mesmo em espaços com flutuações de temperatura ambiente.

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine de Gelados e Congelados, com a sua capacidade de operar entre -25°C e +4°C, representa uma solução indispensável para a gestão eficiente e a exposição atrativa de produtos que exigem controlo térmico rigoroso. Este equipamento de elevado desempenho é projetado para otimizar a conservação de gelados, sobremesas e produtos congelados, garantindo a sua integridade e apresentação visual, cruciais para a experiência do cliente e a rentabilidade do negócio. A sua versatilidade permite adaptação a diversas necessidades operacionais, desde a manutenção de gelados em ponto de servir até à refrigeração de pastelaria fina, assegurando sempre a segurança alimentar e a qualidade do produto.

Instalação

De Bancada

Temperatura

Negativa

Tipo

Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora compacta para gelataria, com unidade frigorífica lateral. Temperatura de +4°C a -25°C e covetes flexíveis para otimizar espaço.

Descricao Completa

Vitrine de Gelados e Congelados — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para garantir a conservação ideal de gelados e produtos ultracongelados, mantendo-os à temperatura perfeita e sempre prontos para servir. A sua versatilidade permite alternar entre refrigeração positiva e negativa, abrangendo um vasto leque de necessidades de exposição.

Equipada com um termostato eletrónico de alta precisão, garante um controlo rigoroso da temperatura, essencial para a qualidade e segurança alimentar. O design funcional com unidade frigorífica lateral otimiza o espaço de display e facilita a manutenção, tornando-a uma mais-valia para qualquer estabelecimento.

Construída com materiais de elevada qualidade, esta montra refrigerada oferece robustez e durabilidade, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais exigentes. A eficiência energética, complementada pelo gás refrigerante R507A, assegura um funcionamento económico e ecologicamente responsável.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para gelatarias, pastelarias, cafés, restaurantes e hotéis que procuram uma solução profissional e eficaz para a apresentação de gelados, sobremesas e outros produtos congelados. A configuração flexível dos covetes adapta-se a diferentes volumes e formatos de produtos, desde pequenas quantidades a exposições mais amplas.

Perfeita para operações com elevado volume de vendas, assegurando que os produtos estão sempre visíveis, frescos e acessíveis. A sua potência e controlo de temperatura permitem a utilização contínua, mesmo em picos de procura, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo a procura dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	495x706x439 mm
Gama de Temperatura	+4°C a -25°C
Gás Refrigerante	R507A
Capacidade de Covetes	4x2.5 Lt / 2x5 Lt / 2x2.5+1x5 Lt
Peso Líquido	34 kg
Peso Bruto	41 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a gama de temperaturas que esta vitrine suporta?

Esta vitrine permite uma ampla regulação de temperatura, variando de +4°C para refrigeração a -25°C para congelamento, tornando-a extremamente versátil para diferentes tipos de produtos.

É adequada para exposição de gelados?

Sim, a sua capacidade de atingir temperaturas negativas até -25°C e as opções de covetes tornam-na ideal para a exposição e conservação de gelados, mantendo-os na consistência ideal.

Onde se localiza a unidade frigorífica?

A unidade frigorífica está convenientemente localizada na lateral do expositor, otimizando o espaço de display e facilitando o acesso para manutenção e limpeza, garantindo a longevidade do equipamento.

Que tipo de gás refrigerante utiliza esta vitrine expositora?

Esta vitrine utiliza gás refrigerante R507A, reconhecido pela sua eficácia e conformidade com as normas ambientais atuais. Isso contribui para um funcionamento mais sustentável do seu negócio.

Quais as dimensões desta vitrine expositora de gelados?

Esta vitrine expositora de gelados apresenta dimensões compactas de 495x706x439 mm (largura x profundidade x altura), otimizando o espaço no seu estabelecimento. É perfeita para instalações onde a otimização do espaço é crucial, sem comprometer a capacidade de exposição dos seus produtos.