

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada para Pastelaria e Confeitaria 1060mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                      |
|--------|------------|------------|----------------------|
| SKU:   | UD2090.075 | Modelo:    | UD2090.075           |
| Marca: | UDI        | EAN:       | N/D                  |
| Peso:  | 50 kg      | Dimensões: | 1060 x 480 x 1070 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|             |            |
|-------------|------------|
| Modelo      | UD2090.075 |
| Marca       | UDI        |
| Instalação  | De Chão    |
| Temperatura | Positiva   |
| Tipo        | Vitrine    |

### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para exposição profissional de pastelaria, 1060mm, temperatura +3/+10°C, ideal para hotéis e cafetarias.

### Descricao Completa

Concebida para elevar a exposição visual dos seus produtos, esta vitrine de refrigeração alia eficácia e um aspeto sofisticado. Garante uma temperatura ideal entre +3°C e +10°C, preservando a frescura, o aroma e a qualidade de doces, bolos e sobremesas, um fator crítico para estabelecimentos de pastelaria, cafetarias e unidades hoteleiras.

O seu design contemporâneo e linhas elegantes integram-se facilmente em qualquer ambiente comercial. Com uma estrutura sólida e materiais de excelência, este equipamento foi construído para um uso intensivo em espaços profissionais, assegurando desempenho estável e uma vida útil prolongada em todas as circunstâncias.

#### vitrine refrigerada pastelaria — Vitrine de Exposição — Principais Vantagens

A otimização do sistema de frio e a descongelação manual/automática contribuem para a eficiênci energéti ca do aparelho e para uma manutenção simplificada. Permite que a sua equipa se concentre na excelência do serviço e da produção oferecida.

#### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para pastelarias, padarias, cafetarias, hotéis e restaurantes que procuram exibir os seus produtos de maneira atraente, mantendo-os sempre frescos e prontos a consumir. É ideal para a exposição de bolos, tartes, sobremesas individuais e outras iguarias que necessitam de refrigeração constante.

A sua dimensão de 1060 mm confere-lhe versatilidade, adequando-se a diversos espaços, desde balcões mais pequenos até áreas de maior exposição em regime de self-service ou serviço assistido.

#### Características Técnicas

| Característica               | Detalhe          |
|------------------------------|------------------|
| Dimensões (CxLxA)            | 1060x480x1070 mm |
| Temperatura de Funcionamento | +3°C a +10°C     |

| Característica   | Detalhe            |
|------------------|--------------------|
| Gás Refrigerante | R134A              |
| Descongelação    | Manual/Automática  |
| Refrigeração     | Estática/Ventilada |
| Peso Líquido     | 50 kg              |
| Peso Bruto       | 61 kg              |
| Tensão           | 230 V              |

## Perguntas Frequentes

### Qual a importância da temperatura entre +3°C e +10°C para pastelaria?

Esta gama de temperaturas é ideal para a conservação de produtos de pastelaria, evitando a deterioração e mantendo a sua textura e sabor originais por mais tempo, garantindo a sua segurança alimentar e qualidade. A estabilidade térmica assegura que os doces e bolos se mantêm em condições impecáveis para o consumo.

### Como funciona o sistema de descongelação Manual/Automática?

O sistema permite escolher entre a descongelação manual, que confere maior controlo ao utilizador, e a descongelação automática, que otimiza o ciclo de funcionamento e minimiza a acumulação de gelo. Isto garante a eficiência energética e a correta manutenção do expositor refrigerado.

### É fácil de instalar esta vitrine no meu estabelecimento?

Sim, a vitrine foi concebida para uma instalação prática. Requer apenas uma ligação elétrica padrão de 230 V e posicionamento adequado que permita a circulação de ar para otimizar o seu desempenho de refrigeração. A simplicidade de instalação minimiza o tempo de inatividade do seu negócio.

### Qual o tipo de refrigeração utilizada e quais os seus benefícios?

Esta vitrine utiliza refrigeração estática e ventilada (S/V S). A refrigeração estática ajuda a manter a humidade, sendo ideal para evitar que produtos delicados sequem. Por outro lado, a ventilação assegura uma distribuição uniforme da temperatura por todo o espaço, garantindo a conservação ótima dos produtos expostos.

### Quais os setores de aplicação mais recomendados para este equipamento?

Esta vitrine é altamente recomendada para pastelarias, padarias, cafetarias, hotéis e restaurantes. É perfeita para qualquer estabelecimento que necessite de expor produtos de pastelaria, charcutaria ou bebidas de forma apelativa e higiénica, mantendo a temperatura ideal de conservação.