

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



Vitrine Vertical Refrigerada Pastelaria 114x62x181cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2095.184	Modelo:	2095.184
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2095.184
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine vertical refrigerada para pastelaria com refrigeração estática, 760 litros e descongelação automática, ideal para exposição.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Pastelaria — Expositor de Pastelaria — Principais Vantagens

Este expositor vertical, concebido com refrigeração estática, é a solução ideal para estabelecimentos que procuram uma integração perfeita com a decoração existente. O seu design, que não exige vidro nas quatro faces, permite que se ajuste discretamente a qualquer ambiente, enquanto as prateleiras em grelha de aço inoxidável asseguram uma organização versátil e uma higiene exemplar. A eficiente distribuição de ar dentro da vitrina garante a conservação ótima dos produtos, mantendo-os frescos e apelativos para os seus clientes.

A pensar na sua conveniência, a vitrine inclui um sistema de descongelação automática, minimizando a necessidade de intervenção manual e garantindo um funcionamento contínuo. Este equipamento não só realça a apresentação dos seus produtos, como também prolonga a sua frescura e qualidade, contribuindo diretamente para a satisfação do cliente e para a rentabilidade do seu negócio. É a escolha perfeita para quem procura eficiência, durabilidade e um design funcional.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é ideal para pastelarias, padarias, cafés e outros estabelecimentos do setor da restauração que necessitem exibir produtos de confeitaria, bolos, sobremesas e lanches refrigerados. A sua capacidade de refrigeração estática é particularmente benéfica para artigos delicados, garantindo que se mantêm nas condições ideais de temperatura e humidade. A visualização clara dos artigos impulsionará as vendas por impulso, sendo uma ferramenta de marketing eficaz.

Também se adapta perfeitamente a lojas de conveniência ou delicatessens que pretendam apresentar produtos frescos de forma elegante e funcional. A sua estrutura robusta e o fácil acesso às grelhas tornam-na prática para o serviço diário e para a manutenção, simplificando as operações da sua equipa e otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1140x615x1810

Característica	Detalhe
Volume (Litros)	760
Temperatura (°C)	+4/+10
Refrigeração	Estática
Descongelação	Automática
Grelhas (nº/mm)	10/(430x430)
Peso Líquido - Bruto (kg)	153/173
Potência (W)	750
Tensão (V)	230
Gás Refrigerante	R134A

Perguntas Frequentes

1. Qual é a principal vantagem da refrigeração estática neste display?

A refrigeração estática é ideal para produtos de pastelaria, pois mantém um ambiente mais húmido, prevenindo o ressecamento e preservando a frescura e a textura dos seus doces por mais tempo.

2. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras em grelha de aço inoxidável são reguláveis, permitindo adaptar o espaço interno da montra de acordo com o tamanho e a quantidade dos produtos a expor, garantindo a máxima flexibilidade de arrumação.

3. É necessário descongelar manualmente este expositor?

Não, este modelo possui um sistema de descongelação automática. Esta funcionalidade reduz a carga de trabalho e garante que o equipamento funcione de forma eficiente e sem acumulação de gelo.

4. Qual tipo de estabelecimentos beneficiaria mais com esta vitrine?

Esta vitrina é perfeitamente adequada para pastelarias, cafés, padarias, snack-bares e qualquer negócio do setor alimentar que deseje expor produtos refrigerados de forma apelativa e higiénica.

5. Como a distribuição de ar afeta a conservação dos produtos?

O sistema de distribuição de ar interno é otimizado para manter uma temperatura uniforme em toda a vitrina, o que é crucial para garantir a perfeita conservação dos produtos, prolongando a sua vida útil e mantendo a sua qualidade.