

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Vitrine Congeladora para Gelados 1043 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2095.320	Modelo:	2095.320
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2095.320
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine congeladora de madeira maciça, ideal para exposição de gelados. Temperatura entre -12°C e -14°C. Melhore o seu negócio.

Descricao Completa

Vitrine Congeladora — Design Robusto e Performance Frio

Melhore a apresentação das suas sobremesas e gelados com esta vitrine congeladora excepcional, desenhada para captar a atenção dos seus clientes. Construída em madeira maciça, esta montra não só garante uma durabilidade superior, como também confere um toque de elegância e sofisticação ao seu estabelecimento. Ideal para restaurantes, pastelarias e gelatarias que procuram uma solução de exposição eficaz e esteticamente agradável, proporcionando um excelente display para os seus produtos.

A temperatura otimizada de -12°C a -14°C assegura a conservação ideal de gelados e outros produtos congelados, mantendo a sua qualidade e textura. A facilidade de posicionamento junto às mesas dos restaurantes torna-a versátil e perfeita para criar pontos de venda atrativos. Integração perfeita em qualquer ambiente, esta vitrine permite-lhe expor os seus artigos de forma organizada e apelativa, convidando à compra por impulso.

Aplicações Profissionais

Esta expositora congeladora é perfeita para uma vasta gama de negócios na restauração e hotelaria. Em gelatarias, permite apresentar uma oferta variada de sabores de forma convidativa. Em pastelarias e confeitarias, é ideal para exibir sobremesas geladas e bolos refrigerados. Para restaurantes e cafetarias, serve como um excelente ponto atrativo para aumentar as vendas de sobremesas após as refeições. A sua robustez e capacidade adaptável tornam-na adequada para uso intenso em buffets e eventos.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1043x615x1213
Temperatura (°C)	-12°C/-14°C
Capacidade	GN
Potência (W)	350

Tensão (V)	230
Peso Líquido-Bruto (kg)	89-115

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é mais adequada esta vitrine?

Esta vitrine foi concebida especificamente para a exposição e conservação de gelados e outros produtos congelados, mantendo-os na temperatura ideal entre -12°C e -14°C. O seu design e funcionalidade fazem dela uma escolha excelente para artigos que requerem temperaturas baixas e estáveis, como por exemplo, sobremesas geladas ou picolés (gelados de pau).

Qual a vantagem da construção em madeira maciça?

A construção em madeira maciça não só confere à vitrine uma estética superior e um aspeto mais convidativo para o cliente, como também garante uma robustez e durabilidade excecionais. Esta escolha de material contribui para a estabilidade do equipamento e reflete um investimento em qualidade e longevidade.

É fácil integrar esta vitrine em diferentes ambientes?

Sim, o design versátil e as dimensões compactas da vitrine permitem uma fácil integração em vários espaços de restauração, desde o balcão de um café até ao salão de um restaurante. A sua capacidade de ser posicionada convenientemente junto às mesas aumenta a visibilidade dos produtos expostos e a conveniência para o cliente.

A vitrine requer algum tipo de instalação especial?

A vitrine foi desenhada para uma instalação simples e rápida, necessitando apenas de uma ligação elétrica padrão a 230V. Não exige montagens complexas ou adaptações estruturais, tornando-a pronta a usar em pouco tempo após a sua aquisição, o que minimiza o tempo de inatividade para o seu negócio.

Que tipo de manutenção é necessária para o bom funcionamento?

Para assegurar o ótimo funcionamento e prolongar a vida útil da sua vitrine, recomenda-se uma limpeza regular das superfícies internas e externas, assim como a verificação periódica do sistema de refrigeração. A manutenção preventiva, como a limpeza dos condensadores, ajudará a garantir a eficiência energética e a performance consistente do equipamento.