

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



Hotelequip.pt

Vitrine Expositora Gelados -20/+2°C Diva Showcase 220 D

Informacoes do Produto

SKU:	TF66022	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora de gelados e sobremesas Diva Showcase 220 D. Operação versátil de -20 a +2 °C, 285L úteis. Design premium, eficiência comprovada.

Descricao Completa

A exibição de produtos de pastelaria e gelataria exige não só a preservação ideal da temperatura, mas também uma apresentação impecável. A vitrine expositora de gelados Diva Showcase 220 D foi concebida para superar estas expectativas, oferecendo uma solução robusta e esteticamente apelativa para qualquer estabelecimento de alta gama. Este expositor frigorífico de grandes dimensões garante que os seus gelados e sobremesas são mantidos na condição perfeita, desde a congelação profunda à refrigeração, proporcionando flexibilidade inigualável para a sua ementa diária.

Vitrine expositora de gelados — Características Técnicas

Volume Bruto / Líquido	1399 / 285 l
Gama de Temperaturas	-20 a +2 °C
Classe Climática	7
Dimensão Externa (LxPxA)	2166 x 1103 x 1257 mm
Peso Bruto / Líquido	510 / 470 kg
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Classe de Energia	E
Potência de Entrada	2700 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para gelatarias artesanais que pretendem realçar a frescura e a variedade dos seus produtos, bem como para hotéis de cinco estrelas e buffets de luxo que necessitam de uma solução elegante e funcional para a exposição de sobremesas geladas e pastelaria fina. A sua capacidade de operar em temperaturas mistas (-20 a +2 °C) torna-o igualmente versátil para restaurantes de alta cozinha que procuram um módulo de apresentação diferenciador para a sua doçaria e gelados, garantindo a conservação ideal durante todo o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que realmente distingue este expositor é a sua excecional versatilidade de temperatura, permitindo a transição entre congelação e refrigeração sem comprometer a qualidade dos produtos expostos. A descongelação automática por gás quente otimiza a manutenção, reduzindo o tempo de inatividade e assegurando um ambiente sanitário consistente, vital para as normas HACCP. Com um volume líquido considerável de 285 litros e dimensões impressionantes, esta unidade maximiza o espaço de exposição e a capacidade de stock, impulsionando as vendas por impulso no seu estabelecimento. O uso do refrigerante R290 sublinha um compromisso com a sustentabilidade ambiental, alinhado com as preocupações modernas.

Perguntas Frequentes

Como funciona a descongelação automática por gás quente??

Este sistema utiliza o calor do gás refrigerante para derreter o gelo acumulado no evaporador, realizando a descongelação de forma rápida e eficiente. Ajuda a manter a vitrine em ótimas condições de funcionamento e higiene, minimizando interrupções.

Qual a flexibilidade da gama de temperaturas para diferentes produtos??

Com uma gama de temperaturas que varia de -20 °C a +2 °C, esta vitrine permite-lhe expor tanto gelados e produtos ultracongelados como sobremesas refrigeradas, como mousses ou bolos, adaptando-se perfeitamente às suas necessidades sazonais ou de ementa.

Qual o consumo energético desta vitrine??

Com uma classe de energia E e potência de entrada de 2700 W, o consumo energético reflete a capacidade e o desempenho de manter uma vasta gama de temperaturas. Recomenda-se uma gestão consciente para otimizar a eficiência operacional.

É possível integrar este equipamento em diferentes layouts de sala??

Sim, as suas dimensões de 2166 x 1103 x 1257 mm foram concebidas para permitir uma integração fluida em layouts de estabelecimentos de média a grande dimensão, desde gelatarias a áreas de buffet em hotéis, garantindo sempre uma presença de destaque.

Que tipo de manutenção regular é recomendada??

Para garantir o desempenho e a longevidade, recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas, verificação periódica do sistema de refrigeração e filtros, e inspeções anuais por um técnico qualificado.