

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 de Gelados Profissional Ventilada 1176mm

Informacoes do Produto

SKU: TF61294

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Instalação De Chão

Refrigeração Ventilado

Tipo Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de gelados profissional Diva 120 ventilada, com 1176mm. Ideal para gelados e sobremesas (-20 a +2 °C), garantindo frescura e apresentação superior.

Descricao Completa

Para o gestor de restaurante que procura maximizar a apresentação de produtos congelados e refrigerados, a Vitrine de Gelados Profissional Ventilada de 1176mm é a solução ideal. Este expositor foi concebido para combinar visibilidade excecional com controlo de temperatura rigoroso, garantindo que os seus gelados, sobremesas e produtos ultra-frios se mantêm na condição perfeita, frescos ou congelados, da cozinha para o cliente. A sua tecnologia de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do frio, eliminando pontos quentes e garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Vitrine de gelados — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	719 / 147 l
Gama de temperaturas	-20 a +2 °C
Classe climática	7
Dimensão externa (LxPxA)	1176 x 1103 x 1257 mm
Peso bruto / líquido	325 / 300 kg
Tipo de arrefecimento	Ventilado
Refrigerante	R290
Classe de energia	E
Consumo de energia	24.32 kWh/24h
Consumo anual de energia	8878 kWh/ano
Potência de entrada	1050 W

Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Ambiente máximo	+35°C, 75% RH
EEI	52.12 %

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeito para pastelarias, gelatarias artesanais, restaurantes de alta cozinha que oferecem sobremesas geladas, hotéis com buffets de pequeno-almoço ou jantares, e snack-bares que desejam um expositor de impacto. O seu design versátil permite tanto a exposição de gelados a temperaturas de congelação rigorosas como a manutenção de sobremesas frescas a temperaturas positivas, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento com uma ementa diversificada de frio.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Vitrine de Gelados Diva 120 distingue-se pela sua amplitude térmica flexível de -20 a +2 °C, permitindo uma gestão eficiente de diversos tipos de produtos, desde gelados e sorvetes a sobremesas refrigeradas e bebidas. O seu sistema de arrefecimento ventilado não só garante a homogeneidade da temperatura, como também contribui para a durabilidade dos alimentos expostos. Com um volume generoso e um refrigerante ecológico R290, este expositor não é apenas funcional, mas também consciente das novas exigências ambientais, oferecendo um baixo consumo energético para a sua classe.

Perguntas Frequentes

Como garantir a melhor conservação dos gelados nesta vitrine??

A vitrine opera numa vasta gama de temperaturas (-20 a +2 °C) com arrefecimento ventilado. Para gelados, mantenha a temperatura mais próxima dos -18°C e evite aberturas prolongadas para preservar a textura ideal e prevenir a formação de cristais de gelo.

Qual o consumo de energia desta vitrine profissional??

Esta vitrine tem uma classe de energia E, com um consumo diário de 24.32 kWh/24h e anual de 8878 kWh/ano. É um equipamento concebido para operar de forma eficiente em ambientes profissionais, apesar da sua capacidade.

Quais são as dimensões adequadas para a instalação deste expositor no meu estabelecimento??

Com dimensões externas de 1176 x 1103 x 1257 mm (LxPxA), esta vitrine requer um espaço considerável. Certifique-se de que dispõe de área suficiente para a sua colocação e para a circulação adequada de ar à volta do equipamento para otimizar o seu desempenho e eficiência.

Como deve ser realizada a manutenção e limpeza da Vitrine Diva 120??

Para uma manutenção eficaz, limpe regularmente o interior e exterior com detergentes neutros e panos macios. Verifique e limpe os condensadores periodicamente para assegurar a eficiência do arrefecimento ventilado e o bom funcionamento do refrigerante R290.

Este expositor é adequado para outros produtos além de gelados??

Sim, a ampla gama de temperaturas de -20 a +2 °C torna-o versátil para uma variedade de produtos. Pode utilizá-lo para expor sobremesas refrigeradas, produtos de pastelaria fina, bebidas frias ou outros itens que beneficiem de refrigeração ou congelação visível.