

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Covete para Gelado Profissional 5 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.050	Modelo:	UD2050.050
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	0.640 kg	Dimensões:	360 x 165 x 120 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.050
Marca	UDI

Descricao Resumida

Covete profissional de 5 litros para gelado, com dimensões de 360x165x120 mm. Ideal para exposição e armazenamento eficiente em gelatarias e pastelarias.

Descricao Completa

Covete para Gelado — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o armazenamento e o serviço de gelados em estabelecimentos como pastelarias, gelatarias e restaurantes, esta covete de 5 litros é a solução idónea para profissionais. O seu desenho focado na funcionalidade garante uma apresentação imaculada e a conservação ideal do produto, contribuindo para a satisfação da clientela e a eficiência operacional da sua empresa.

A construção robusta e as dimensões uniformizadas deste recipiente facilitam a sua integração em arcas e vitrines de exposição, assegurando que o gelado se mantém à temperatura correta, pronto para ser servido. A capacidade generosa permite gerir volumes significativos, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes e maximizando o tempo de serviço. Este acessório de gelataria destaca-se pela durabilidade e facilidade de higienização, características vitais para qualquer negócio na restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias artesanais, pastelarias com vitrine de frio, restaurantes, buffets e hotéis que servem gelados e sobremesas refrigeradas, esta covete permite uma exposição atrativa e profissional. A sua capacidade é perfeita para um excelente fluxo de trabalho em horários de pico, sendo também adequada para armazenamento de outros alimentos que necessitem de controlo de temperatura, como doces e preparações frias, tornando-a um utensílio flexível na cozinha profissional. Uma gestão eficiente de stock é garantida, otimizando o reabastecimento e a apresentação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	360 x 165 x 120 mm
Capacidade	5 Litros
Peso Líquido	0,640 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta covete para gelado?

A: Esta covete tem 360 mm de comprimento, 165 mm de largura e 120 mm de altura, o que a torna adequada para a maioria dos expositores de gelado profissionais. A sua capacidade é de 5 litros.

Q: Esta covete necessita de alguma instalação especial?

A: Não, esta covete é um acessório de armazenamento e exposição. Basta colocá-la no equipamento de refrigeração adequado, como um expositor de gelados ou um congelador industrial.

Q: Como devo higienizar e manter a covete para gelado?

A: A covete deve ser lavada regularmente com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que está completamente seca antes de a utilizar novamente para evitar a formação de gelo indesejado e a acumulação de bactérias.

Q: Esta covete é compatível com todos os tipos de gelado?

A: Sim, é um recipiente versátil, adequado para armazenar e expor qualquer tipo de gelado, sorbet, ou mesmo massas de açaí, garantindo a sua frescura e consistência ideais.

Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta covete?

A: Esta covete é um item individual. No entanto, é compatível com a maioria das espátulas e colheres de gelado padrão. Não inclui acessórios de série.