

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Expositora de Gelados e Congelados -25°C a +4°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2061.460	<b>Modelo:</b>	UD2061.460
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	34 kg	<b>Dimensões:</b>	495 x 706 x 439 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2061.460
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais as dimensões desta vitrine expositora de gelados?  A: Esta vitrine expositora de gelados apresenta dimensões compactas de 495x706x439 mm (largura x profundidade x altura), otimizando o espaço no seu estabelecimento. É perfeita para instalações onde a otimização do espaço é crucial, sem comprometer a capacidade de exposição dos seus produtos., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine de gelados? A: A vitrine de gelados requer uma ligação elétrica de 230 V. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento. Além disso, verifique a compatibilidade da tomada com os requisitos do aparelho., Q: Como efetuar a manutenção e limpeza desta vitrine de gelados? A: Para a manutenção e limpeza desta vitrine de gelados, utilize um pano macio com detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É crucial desconectar o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza. A limpeza regular garante a higiene e a longevidade do aparelho., Q: Esta vitrine de gelados inclui acessórios ou covetes no seu fornecimento? A: Sim, esta vitrine de gelados está preparada para acomodar covetes de 4x2,5 litros, ou uma combinação de 2x5 litros mais 2x2,5 litros e 1x5 litros. As covetes não estão incluídas, permitindo que escolha as que melhor se adaptam às suas necessidades e tipo de gelado ou produto congelado a expor.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	vitrine de gelados, vitrine congelados, vitrine expositora
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12319
<b>Alt Text Imagens</b>	Vitrine Gelado V410v Standard +4°C/-25°C Vitrine de gelados profissional V410V Standard, temperatura de +4°C a -25°C, ideal para conservação em pastelaria.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Vitrine Gelado V410v Standard +4°C/-25°C
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Congelador / Gelados
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO > Braseiras, FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	EX19058896,EX19058899,EX19058897,EX19058900

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Ajuste a temperatura em função do tipo específico de gelado ou sobremesa. Gelados artesanais podem exigir temperaturas ligeiramente diferentes dos industriais para otimizar a sua espalmabilidade e sabor., Realize a rotação regular do stock nas covetes, garantindo que os produtos mais antigos são consumidos primeiro e que a apresentação se mantém sempre apelativa, especialmente em configurações de buffet., Mantenha a vitrine sempre limpa e desobstruída de gelo excessivo, especialmente nas áreas de condensação, para assegurar a máxima eficiência energética e a correta circulação do ar frio., Considere a localização estratégica da vitrine no circuito do cliente para maximizar a visibilidade e o impacto nas vendas por impulso, evitando áreas de luz solar direta que possam comprometer o desempenho térmico.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Pastelaria e Gelataria, Responsável de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gerente de Cafeteria/Restaurante</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Vitrine expositora para gelataria com a unidade frigorífica na lateral; Com termostato electrónico; Temperatura regulável positiva e negativa;&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 495x706x439 mm&lt;br /&gt; Temperatura +4°/-25°C&lt;br /&gt; Gás refrigerante: R507A&lt;br /&gt; Covete 4x2.5 / 2x5 2x2.5+1x5 Lt&lt;br /&gt; Peso Líquido:-Bruto 34-41 kg&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRBMG9008E,HRBMG9004E,HRC2F750E,HRC4F750H</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Gelatarias Artesanais e Pastelarias: Em gelatarias e pastelarias de renome, esta vitrine permite a exposição simultânea de uma vasta gama de gelados artesanais em covetes de 2.5Lt ou 5Lt, mantendo a temperatura ideal para a sua textura e sabor. A capacidade de alternar para refrigeração positiva é também valiosa para exibir sobremesas refrigeradas, como mousses ou parffaits, durante períodos de menor procura de gelados, maximizando a utilização do equipamento., Restaurantes e Hotéis com Serviço de Buffet: No contexto de buffets de sobremesas em restaurantes e hotéis, a vitrine assegura que os gelados, sorvetes e semifrios se mantêm à temperatura de consumo ideal, mesmo em ambientes com elevado fluxo de clientes. A sua robustez e controlo preciso da temperatura são fundamentais para garantir a consistência e a segurança alimentar ao longo de todo o período de serviço, evitando o derretimento ou a alteração das características organolépticas dos produtos., Cafeterias e Estabelecimentos de Take-Away: Para cafeterias e espaços com oferta de take-away, esta vitrine flexível permite a comercialização de produtos congelados de impulso, como gelados de pauzinho ou sobremesas individuais, ou a venda de pastelaria fina refrigerada. A visibilidade dos produtos é maximizada, incentivando a compra por impulso, enquanto a manutenção da temperatura correta garante a integridade e a qualidade dos itens comercializados, mesmo em espaços com flutuações de temperatura ambiente.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A Vitrine de Gelados e Congelados, com a sua capacidade de operar entre  $-25^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , representa uma solução indispensável para a gestão eficiente e a exposição atrativa de produtos que exigem controlo térmico rigoroso. Este equipamento de elevado desempenho é projetado para otimizar a conservação de gelados, sobremesas e produtos congelados, garantindo a sua integridade e apresentação visual, cruciais para a experiência do cliente e a rentabilidade do negócio. A sua versatilidade permite adaptação a diversas necessidades operacionais, desde a manutenção de gelados em ponto de servir até à refrigeração de pastelaria fina, assegurando sempre a segurança alimentar e a qualidade do produto.

## Descricao Resumida

Vitrine expositora compacta para gelataria, com unidade frigorífica lateral. Temperatura de  $+4^{\circ}\text{C}$  a  $-25^{\circ}\text{C}$  e covetes flexíveis para otimizar espaço.

## Descricao Completa

### Vitrine de Gelados e Congelados — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora foi concebida para garantir a conservação ideal de gelados e produtos ultracongelados, mantendo-os à temperatura perfeita e sempre prontos para servir. A sua versatilidade permite alternar entre refrigeração positiva e negativa, abrangendo um vasto leque de necessidades de exposição.

Equipada com um termostato eletrónico de alta precisão, garante um controlo rigoroso da temperatura, essencial para a qualidade e segurança alimentar. O design funcional com unidade frigorífica lateral otimiza o espaço de display e facilita a manutenção, tornando-a uma mais-valia para qualquer estabelecimento.

Construída com materiais de elevada qualidade, esta montra refrigerada oferece robustez e durabilidade, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais exigentes. A eficiência energética, complementada pelo gás refrigerante R507A, assegura um funcionamento económico e ecologicamente responsável.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para gelatarias, pastelarias, cafés, restaurantes e hotéis que procuram uma solução profissional e eficaz para a apresentação de gelados, sobremesas e outros produtos congelados. A configuração flexível dos covetes adapta-se a diferentes volumes e formatos de

produtos, desde pequenas quantidades a exposições mais amplas.

Perfeita para operações com elevado volume de vendas, assegurando que os produtos estão sempre visíveis, frescos e acessíveis. A sua potência e controlo de temperatura permitem a utilização contínua, mesmo em picos de procura, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo a procura dos seus clientes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	495x706x439 mm
Gama de Temperatura	+4°C a -25°C
Gás Refrigerante	R507A
Capacidade de Covetes	4x2.5 Lt / 2x5 Lt / 2x2.5+1x5 Lt
Peso Líquido	34 kg
Peso Bruto	41 kg
Tensão	230 V

### Perguntas Frequentes

#### Qual é a gama de temperaturas que esta vitrine suporta?

Esta vitrine permite uma ampla regulação de temperatura, variando de +4°C para refrigeração a -25°C para congelamento, tornando-a extremamente versátil para diferentes tipos de produtos.

#### É adequada para exposição de gelados?

Sim, a sua capacidade de atingir temperaturas negativas até -25°C e as opções de covetes tornam-na ideal para a exposição e conservação de gelados, mantendo-os na consistência ideal.

#### Onde se localiza a unidade frigorífica?

A unidade frigorífica está convenientemente localizada na lateral do expositor, otimizando o espaço de display e facilitando o acesso para manutenção e limpeza, garantindo a longevidade do equipamento.

#### Que tipo de gás refrigerante utiliza esta vitrine expositora?

Esta vitrine utiliza gás refrigerante R507A, reconhecido pela sua eficácia e conformidade com as normas ambientais atuais. Isso contribui para um funcionamento mais sustentável do seu negócio.

#### Quais as dimensões desta vitrine expositora de gelados?

Esta vitrine expositora de gelados apresenta dimensões compactas de 495x706x439 mm (largura x profundidade x altura), otimizando o espaço no seu estabelecimento. É perfeita para instalações

onde a otimização do espaço é crucial, sem comprometer a capacidade de exposição dos seus produtos.