

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine de Gelados e Sobremesas Refrigerada Compacta 4x2.5L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.464	Modelo:	UD2061.464
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	495 x 495 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2061.464

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a vitrine de gelados? A: A vitrine de gelados compacta possui dimensões de 495x495x620 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna ideal para espaços reduzidos. Aconselhamos a deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada do grupo incorporado., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para a vitrine? A: Esta vitrine expositora opera com uma voltagem de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas padrão. Não requer instalação específica de gás ou água, apenas uma tomada elétrica adequada., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da vitrine de gelados? A: A limpeza da vitrine é simples e rápida. Recomenda-se a utilização de um pano macio e detergente neutro para as superfícies internas e externas. Os componentes amovíveis, como as cubas, podem ser lavados regularmente com água e sabão. A descongelação deve ser feita manualmente conforme a acumulação de gelo, assegurando sempre que o equipamento esteja desligado., Q: Que tipo de cubas são compatíveis com esta vitrine e quantas consigo colocar? A: A vitrine foi projetada para acomodar 4 cubas de 2.5 litros, ideais para uma variedade de gelados e sobremesas. As cubas GN 1/4 são as mais indicadas para este modelo. Não estão incluídas, podem ser adquiridas separadamente.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	vitrine de gelados, expositor refrigerado, vitrine expositora profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12323
Alt Text Imagens	Vitrine De Gelados Com Grupo Incorporado V410c Fi
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Vitrine De Gelados Com Grupo Incorporado V410c Fi
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Vitrines > Congelador / Gelados
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	HE237731,HRFDG8L8L600S,HRFDG8L8L600E

Uso Profissional - Dicas	<p>Ajuste a temperatura de acordo com o produto exposto: utilize -12°C a -18°C para gelados com maior teor de açúcar/gordura e -20°C a -25°C para sorvetes ou gelados mais densos, para otimizar a consistência., Para uma exposição eficaz, alterne regularmente os produtos e sabores nas cubas, garantindo que os itens mais frescos ou sazonais estão sempre visíveis e acessíveis., Posicione a vitrine em áreas de balcão com boa visibilidade e iluminação indireta para realçar a apresentação dos produtos, evitando luz solar direta que pode comprometer a refrigeração., Implemente um plano de limpeza diário rigoroso para a vitrine e as cubas, utilizando produtos específicos para superfícies em contacto com alimentos, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Pastelaria, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Café/Gelataria</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Vitrine expositora para gelataria com a unidade frigorífica inferior; Com termostato electrónico; Refrigeração estática; Temperatura regulavel positiva e negativa;</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 495x495x620 mm
 Temperatura +4°/-25°C
 Gás refrigerante: R507A
 Cuba:s 4x2.5 Lt
 Peso Líquido:-Bruto 34-41 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRFD10L600S,HRFD10L600E,HRFD10LTRIF600E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Pastelarias e Cafetarias de Bairro: Em pastelarias e cafetarias com balcões de atendimento dinâmicos, esta vitrine permite a exposição rotativa de gelados artesanais, mousses individuais, ou fatias de tarte frescas. A capacidade para quatro cubas de 2.5 litros facilita a gestão de stock e a diversidade de oferta, enquanto o controlo preciso da temperatura assegura a textura e sabor ideais dos produtos ao longo do dia, mesmo com aberturas frequentes para serviço., Restaurantes com Serviço de Sobremesas Personalizado: Restaurantes que desejam oferecer uma experiência de sobremesa diferenciada, com empratamentos à vista do cliente ou opções de gelados gourmet, beneficiam da compacidade e da capacidade de manutenção de diferentes temperaturas. Chefes de pastelaria podem utilizar esta vitrine para expor semifrios, gelados de autor ou compotas refrigeradas, garantindo que a qualidade e a temperatura de serviço são mantidas até ao momento da montagem final do prato., Unidades Hoteleiras (Pequenos Buffets de Pequeno-Almoço ou Áreas de Bar): Em pequenos buffets de pequeno-almoço, esta vitrine pode ser utilizada para apresentar iogurtes com topping, frutas laminadas ou pequenas sobremesas, mantendo a frescura e segurança alimentar. Em áreas de bar, a sua capacidade de atingir temperaturas negativas permite a exposição de gelados ou sorvetes para cocktails, garantindo um serviço rápido e eficiente sem comprometer a qualidade do produto.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Vitrine de Gelados e Sobremesas Refrigerada Compacta é uma solução indispensável para qualquer estabelecimento Horeca em Portugal que procure otimizar a exposição de produtos refrigerados ou congelados. Com a sua versatilidade de temperatura, que abrange desde +4°C a -25°C, e um design que maximiza o espaço, este equipamento garante a conservação ideal e uma apresentação apelativa, contribuindo diretamente para a rentabilidade e a imagem de qualidade do seu negócio.

Descricao Resumida

Vitrine de gelados e sobremesas profissional com grupo incorporado. Temperatura regulável de +4°C a -25°C, ideal para 4 cubas de 2.5 L.

Descricao Completa

Vitrine Gelados — Principais Vantagens

Ideal para qualquer negócio de restauração e hotelaria, esta vitrine compacta permite potenciar a venda de produtos refrigerados ou congelados, de forma eficiente e apelativa. A sua construção inteligente garante o máximo aproveitamento do espaço no balcão, apresentando gelados, sobremesas e outros produtos que exijam controlo de temperatura, com elegância e visibilidade.

Integrado, um termóstato eletrónico de alta precisão confere um controlo de temperatura versátil, variando entre +4°C para produtos frescos e -25°C para itens congelados, como gelados artesanais ou semifrios. O sistema de refrigeração estática otimiza a conservação dos alimentos, mantendo a sua qualidade, textura e frescura por mais tempo. Adicionalmente, o grupo frigorífico encontra-se habilmente posicionado na parte inferior do equipamento, liberando assim espaço útil de exposição e simplificando as tarefas de manutenção, tornando-a numa solução prática para estabelecimentos com elevada afluência, tais como pastelarias, gelatarias e cafés.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso intensivo, esta vitrine refrigerada é perfeitamente adequada para gelatarias, pastelarias, cafetarias, restaurantes e hotéis que procuram uma montra higiénica e atraente para os seus produtos. As suas dimensões permitem uma integração fácil em qualquer balcão, seja pequeno ou médio, maximizando a área de exibição sem comprometer a circulação do espaço de trabalho.

Esta unidade é a escolha ideal para a conservação e exposição de gelados variados, sobremesas individuais, iogurtes, frutas ou qualquer outro artigo que necessite de um controlo rigoroso de

temperatura. Contribui significativamente para a frescura e a durabilidade dos produtos oferecidos, incentivando a compra por impulso e elevando a percepção de qualidade do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	495x495x620 mm
Gama de Temperatura	+4°C a -25°C
Gás Refrigerante	R507A
Capacidade (Cubas)	4x2.5 Litros
Peso Líquido/Bruto	34 kg / 41 kg
Tensão	230 V
Grupo Frigorífico	Incorporado
Termóstato	Eletrónico
Refrigeração	Estática

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta vitrine expositora?

A vitrine tem capacidade para 4 cubas de 2.5 litros, o que permite expor uma generosa variedade de sabores ou sobremesas, ideal para a gestão diária em estabelecimentos movimentados.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de produtos?

Sim, o termóstato eletrónico oferece uma regulação precisa da temperatura, desde +4°C para produtos refrigerados até -25°C para gelados e sobremesas congeladas, garantindo uma flexibilidade notável para o seu menu.

Onde se situa o sistema de refrigeração principal?

O grupo frigorífico está inteligentemente incorporado na base do equipamento, otimizando o espaço interno da vitrine e contribuindo para um design exterior mais compacto e funcional, facilitando a limpeza.

É esta vitrine adequada para colocação em cafés ou pastelarias?

Certamente, o seu tamanho compacto, a versatilidade de temperatura e o design apelativo tornam-na a solução ideal para cafés, pastelarias, gelatarias ou qualquer outro estabelecimento que precise de uma exposição eficiente e esteticamente agradável.

Quais são os principais benefícios da refrigeração estática e do termostato eletrónico?

A refrigeração estática assegura uma distribuição de frio suave e uniforme, protegendo a qualidade e a textura dos alimentos mais delicados. O termostato eletrónico garante um controlo exato da temperatura, essencial para a segurança alimentar e para prolongar a vida útil dos produtos expostos.