

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Congeladora de Balcão para Gelados, 4 Cubas, 495x706x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2061.470	<b>Modelo:</b>	UD2061.470
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	34 kg	<b>Dimensões:</b>	495 x 706 x 400 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2061.470
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais as dimensões desta vitrine refrigerada para gelados? A: Esta vitrine refrigerada para gelados possui dimensões compactas de 495x706x400 mm (largura x profundidade x altura), ideal para se adaptar a diferentes espaços no seu estabelecimento HORECA., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine de gelados? A: A vitrine requer uma tensão de 230 V para funcionamento. Recomenda-se a consulta de um electricista qualificado para assegurar uma instalação elétrica segura e adequada., Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção da vitrine para garantir o seu bom funcionamento? A: Para a limpeza, utilize um pano húmido com detergente suave e seque bem. É importante realizar a descongelação periódica e seguir as instruções do manual para a manutenção preventiva do sistema de refrigeração e garantir a longevidade do equipamento.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Vitrine Refrigerada para Gelados, Congelador para Gelados, Expositor de Gelados
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12325
<b>Alt Text Imagens</b>	Vitrine Gelado V410c Standard +4°C/-25°C
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Vitrine Gelado V410c 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>	FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	UD2930.803,UD2930.801
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitorize regularmente o termostato eletrónico para assegurar que a temperatura de conservação está alinhada com as especificações dos produtos (gelados vs. sobremesas refrigeradas)., Realize a descongelação manual periódica para otimizar a eficiência energética e evitar a acumulação excessiva de gelo, que pode comprometer o desempenho da refrigeração estática., Utilize cubas gastronorm de aço inoxidável adequadas para garantir a máxima higiene e facilitar a limpeza, prolongando a vida útil do equipamento e a qualidade do produto., Posicione a vitrine em local com boa circulação de ar e longe de fontes de calor diretas para maximizar a eficiência do sistema de refrigeração e reduzir o consumo energético.</p>

<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Pastelaria/Gelataria, Diretor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Café/Restaurante
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Vitrine expositora para gelataria com a unidade frigorífica na lateral; Com termostato electrónico; Refrigeração estática; Temperatura regulável positiva e negativa.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 495x706x400 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>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19058899,EX19058897,EX19058896,EX19058900
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Gelatarias e Pastelarias Artesanais: Numa gelataria artesanal ou pastelaria gourmet, esta vitrine permite a exposição simultânea de quatro sabores distintos de gelado ou semifrios, mantendo a temperatura ideal de serviço (-12°C a -18°C) para preservar a textura e sabor. A refrigeração estática é crucial para evitar a formação de cristais de gelo, assegurando uma experiência superior ao cliente., Buffets de Sobremesas em Hotéis e Restaurantes: Em hotéis de 4 ou 5 estrelas, ou restaurantes de fine dining, esta vitrine pode ser integrada no buffet de sobremesas ou na estação de serviço à la carte. A sua capacidade de operar em refrigeração positiva (+4°C) permite apresentar mousses, parfais ou sobremesas individuais, enquanto a opção negativa garante a conservação perfeita de gelados e sorvetes, oferecendo versatilidade na oferta sem comprometer a qualidade., Cafetarias e Esplanadas com Oferta Complementar: Em cafés ou esplanadas que procuram diversificar a sua oferta com gelados ou sobremesas refrigeradas de qualidade, esta vitrine compacta é ideal. Permite uma rotação eficiente de sabores populares, minimizando o espaço ocupado e garantindo que os produtos estão sempre à temperatura de serviço correta, o que é fundamental para a satisfação do cliente em climas mais quentes.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	Esta vitrine refrigerada, com capacidade para 4 cubas e controlo de temperatura ajustável entre +4°C e -25°C, é uma solução compacta e eficiente para a exposição e conservação de gelados e sobremesas em ambientes profissionais. Projetada para otimizar o espaço e garantir a máxima visibilidade do produto, oferece a fiabilidade essencial para manter a qualidade e a segurança alimentar em gelatarias, restaurantes e hotéis, contribuindo para uma operação fluida e uma apresentação apelativa ao cliente.

## Descricao Resumida

Vitrine expositora profissional para gelados, com 4 cubas de 2.5L. Temperatura ajustável entre +4°C e -25°C, ideal para gelatarias e cafetarias.

### Vitrine de Gelados — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor profissional de restauração e hotelaria, esta montra refrigerada é uma aquisição estratégica para expor e conservar gelados, sobremesas e outros produtos que exigem temperaturas negativas. A sua construção robusta e design harmonioso permitem uma integração eficiente em qualquer ambiente comercial, assegurando uma visibilidade máxima e atrativa dos produtos expostos. É a solução perfeita para otimizar o espaço e aumentar a atratividade do seu estabelecimento.

Com um termostato eletrónico de alta precisão, o controlo de temperatura é ajustável, abrangendo desde +4°C para refrigeração positiva até -25°C para congelação intensiva, adaptando-se a diversas necessidades de conservação. O sistema de refrigeração estática garante um arrefecimento uniforme por todo o espaço interno, preservando a qualidade, textura e sabor dos seus gelados de forma exemplar. Esta funcionalidade é indispensável para gelatarias, pastelarias e restaurantes que desejam manter padrões de excelência.

A unidade frigorífica inteligentemente posicionada na lateral maximiza o volume útil do interior, permitindo acomodar 4 cubas de 2.5 litros, o que facilita a oferta de uma vasta seleção de sabores. Este equipamento é um ativo fundamental para negócios que pretendem combinar funcionalidade, durabilidade e uma apresentação que cativa os clientes, impulsionando as vendas de produtos frios.

### Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado compacto revela-se uma escolha excelente para gelatarias com restrições de espaço, cafés, pastelarias e esplanadas que desejam apresentar uma oferta de gelados ou sobremesas refrigeradas de primeira qualidade. Adapta-se igualmente bem a buffets de pequeno-almoço em unidades hoteleiras ou como componente de estações de sobremesas em restaurantes de alta gastronomia, valorizando cada item.

A sua versatilidade térmica torna-a ideal para a conservação de gelados de fabrico artesanal, semifrios delicados, mousses ou qualquer produto que beneficie de condições de refrigeração específicas e estáveis. Facilita uma gestão eficiente do stock e assegura uma apresentação impecável que encanta o cliente, contribuindo para a reputação e rentabilidade do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	495x706x400 mm
Temperatura	+4°C / -25°C

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R507A
Capacidade de cubas	4 x 2.5 Litros
Peso Líquido	34 kg
Peso Bruto	41 kg
Tensão	230 V
Refrigeração	Estática
Termostato	Eletrónico

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta vitrine é adequada para a venda de gelados artesanais?**

Sim, a sua capacidade de atingir temperaturas negativas até -25°C, aliada à refrigeração estática, torna-a ideal para a conservação primorosa de gelados artesanais. Isso assegura a manutenção da sua textura e sabor originais, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### **Posso utilizar esta vitrine para refrigerar outros tipos de alimentos, além de gelados?**

Certamente. O termostato eletrónico permite um ajuste flexível da temperatura até +4°C, conferindo-lhe a versatilidade necessária para expor e preservar uma vasta gama de sobremesas, bebidas ou outros produtos que requeiram refrigeração positiva controlada.

### **Que tipo de gás refrigerante é empregado neste equipamento?**

Este equipamento utiliza gás refrigerante R507A, que é um composto comum e altamente eficaz para sistemas de congelação. O R507A cumpre todas as normativas ambientais e de segurança atuais, garantindo um funcionamento seguro e eficiente.

### **Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta vitrine refrigerada?**

O design da vitrine foi otimizado para facilitar o uso em ambientes profissionais, tornando a limpeza diária e a manutenção periódica simples e rápidas. Esta facilidade contribui para a higiene contínua e a longevidade operacional do equipamento, protegendo o seu investimento a longo prazo.

### **Quais os benefícios da refrigeração estática presente neste modelo?**

A refrigeração estática assegura uma temperatura consistente e uniforme em todo o interior da vitrine, prevenindo flutuações que poderiam comprometer a qualidade dos produtos sensíveis, como gelados. Este método é crucial para manter a frescura, evitar a formação de cristais de gelo e preservar as características organoléticas dos alimentos, resultando em menos desperdício e maior satisfação do cliente.