

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Gelados -25°C, 4 Cubas, 495x706x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.470	Modelo:	VITRINE GELADO V410C STANDARD +4°C/-25°C
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

Descricao Resumida

Vitrine expositora profissional para gelados, com 4 cubas de 2.5L e unidade frigorífica lateral. Temperatura ajustável entre +4°C e -25°C, ideal para gelatarias e pastelarias. Dimensões: 495x706x400 mm.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Gelados — Principais Vantagens

Projetada para o setor HORECA e hotelaria, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para exposição e conservação de gelados e sobremesas que necessitam de temperaturas negativas. A sua estrutura robusta e design compacto permitem uma integração eficiente em qualquer espaço profissional, garantindo a máxima visibilidade dos produtos.

Com um termostato eletrónico de alta precisão, oferece controlo de temperatura ajustável entre +4°C e -25°C, adaptando-se perfeitamente tanto à refrigeração positiva quanto negativa. A refrigeração estática assegura uma conservação homogénea, mantendo a qualidade e o sabor dos seus gelados impecáveis, ideal para gelatarias, pastelarias e restaurantes.

A unidade frigorífica lateral otimiza o espaço interno, permitindo a utilização de 4 cubas de 2.5 litros, o que a torna prática para a exposição de uma variedade de sabores. É um equipamento essencial para estabelecimentos que procuram aliar funcionalidade, durabilidade e uma apresentação apelativa dos seus produtos frios.

Aplicações

Esta vitrine compacta é perfeita para gelatarias com espaço limitado, cafés, pastelarias e esplanadas que desejam oferecer uma seleção premium de gelados ou sobremesas refrigeradas. É igualmente adequada para buffets de pequeno-almoço em hotéis ou para áreas de sobremesas em restaurantes de alta gastronomia.

A versatilidade da temperatura torna-a ideal para a conservação de gelados de fabrico próprio, semifrios, mousses ou qualquer produto que exija condições de refrigeração específicas e estáveis. Permite uma rotação de stock eficiente e uma apresentação impecável para o cliente.

Especificações Técnicas

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