

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Pastelaria e Confeitaria 1060mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|----------------------|
| SKU: | UD2090.075 | Modelo: | UD2090.075 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 50 kg | Dimensões: | 1060 x 480 x 1070 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

| | |
|--------------------------------|---|
| Modelo | UD2090.075 |
| FAQ | <p>Q: Quais são as dimensões desta vitrine refrigerada? A: Esta vitrine refrigerada Carrelino possui as dimensões de 1060x480x1070 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua instalação em estabelecimentos HORECA e de hotelaria., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine? A: A vitrine refrigerada Carrelino requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. Recomenda-se a verificação da compatibilidade elétrica do local de instalação antes da aquisição., Q: Como é feita a manutenção e limpeza desta vitrine de pastelaria? A: Para a manutenção e limpeza desta vitrine, é importante desligá-la da corrente. A descongelação é manual. Deve ser limpa regularmente com produtos específicos para equipamentos de refrigeração e superfícies que contactam com alimentos., Q: Qual o tipo de gás refrigerante utilizado nesta vitrine? A: Esta vitrine utiliza o gás refrigerante R134A, conhecido pela sua eficiência e conformidade com as normas ambientais para equipamentos profissionais de refrigeração.</p> |
| Importado em | 20/04/2026 |
| Focus Keyword | vitrine refrigerada pastelaria, vitrine exposição pastelaria, vitrine Carrelino |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| WooCommerce ID | 12709 |
| Alt Text Imagens | Vitrine Carrelino P/ Exposição De Pastelaria Vitrine refrigerada de pastelaria Carrelino 1060mm em madeira com cúpula acrílica e rodas para restauração. Carrinho vitrine refrigerada em madeira para exposição de pastelaria e sobremesas com cúpula acrílica e rodas. |
| Outros Atributos | Marca: UDI |
| Título Original | Vitrine Carrelino P/ Exposição De Pastelaria |
| Estado WooCommerce | publish |
| Estado Optimização | published |
| Categoria Proposta (IA) | FRIO COMERCIAL > Vitrines > Pastelaria |
| Categorias Secundárias | FRIO COMERCIAL > Vitrines, FRIO COMERCIAL |
| Upsells (SKU Título) | UD2186.240,UD2187.201,UD2930.812 |

| | |
|--|--|
| Uso Profissional - Dicas | <p>Ajuste a prateleira interna para criar diferentes níveis de profundidade visual, o que aumenta a percepção de abundância e variedade sem sobrecarregar o motor., Para produtos com coberturas de chocolate ou gelatina, mantenha a temperatura nos +4°C para garantir o brilho e evitar a condensação superficial ao retirar para servir., Limpe as grelhas de ventilação semanalmente para assegurar que o gás R134A circule com eficiência, reduzindo o consumo elétrico e prolongando a vida útil do compressor., Organize a reposição seguindo o método FIFO (First In, First Out), aproveitando a visibilidade total da vitrine para monitorizar o estado de cada lote em tempo real.</p> |
| Uso Profissional - Perfis | <p>Chef de Pastelaria e Responsáveis de Produção, Gestores de F&B e Diretores de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Cafeterias Gourmet e Padarias Modernas</p> |
| Descrição Curta Original | <p><p>VITRINE CARRELINO P/ EXPOSIÇÃO DE PASTELARIA</p></p> |
| Descrição Original (1/2) | <p><p>Dimensões: 1060x480x1070 mm Temperatura +3/+10 Gás refrigerante: R134A Descongelção M/A N Refrigeração S/V S Peso liquido: 50 kg Peso bruto: 61 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p> |
| Cross-sells (SKU Título) | <p>HRBMG9004E,HRC4F750E,HRCB4F750H</p> |
| Uso Profissional - Casos de Uso | <p>Pastelarias e Padarias de Fabrico Próprio: Utilizada para a exposição central de pastelaria fina, tartes de fruta e bolos de aniversário, onde a gestão da humidade é crítica para evitar o ressecamento das massas. O comprimento de 1060mm permite uma organização segmentada por categorias, facilitando o fluxo de serviço assistido em horas de ponta., Buffets de Sobremesas em Hotelaria: Integrada em linhas de serviço de pequenos-almoços ou jantares buffet para a apresentação de mousses, pudins e sobremesas individuais em taças. A iluminação e o design moderno servem como uma ferramenta de upselling visual, incentivando o consumo impulsivo num ambiente de luxo., Cafeterias e Bistrots de Alto Tráfego: Ideal para a conservação de sandes gourmet, saladas frias e pastelaria do dia em balcões de atendimento rápido. A versatilidade do sistema de descongelção automática assegura que o equipamento opera 24/7 com máxima eficiência energética, sem necessidade de interrupções operacionais para manutenção de gelo.</p> |
| Uso Profissional - Introdução | <p>A vitrine refrigerada Carrelino de 1060mm é uma solução de frio comercial de alta performance, projetada para otimizar a rentabilidade do ponto de venda através de uma exposição premium. Combinando refrigeração estática e ventilada, este equipamento assegura a estabilidade térmica necessária para preservar texturas delicadas e coberturas sensíveis, minimizando a quebra de stock e garantindo que cada unidade exposta mantém o padrão de frescura exigido pelos clientes mais exigentes do setor HORECA.</p> |

Vitrine refrigerada para exposição profissional de pastelaria, 1060mm, temperatura +3/+10°C, ideal para hotéis e cafetarias.

Descricao Completa

Concebida para elevar a exposição visual dos seus produtos, esta vitrine de refrigeração alia eficácia e um aspeto sofisticado. Garante uma temperatura ideal entre +3°C e +10°C, preservando a frescura, o aroma e a qualidade de doces, bolos e sobremesas, um fator crítico para estabelecimentos de pastelaria, cafetarias e unidades hoteleiras.

O seu design contemporâneo e linhas elegantes integram-se facilmente em qualquer ambiente comercial. Com uma estrutura sólida e materiais de excelência, este equipamento foi construído para um uso intensivo em espaços profissionais, assegurando desempenho estável e uma vida útil prolongada em todas as circunstâncias.

vitrine refrigerada pastelaria — Vitrine de Exposição — Principais Vantagens

A otimização do sistema de frio e a descongelação manual/automática contribuem para a eficiência energética do aparelho e para uma manutenção simplificada. Permite que a sua equipa se concentre na excelência do serviço e da produção oferecida.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para pastelarias, padarias, cafetarias, hotéis e restaurantes que procuram exibir os seus produtos de maneira atraente, mantendo-os sempre frescos e prontos a consumir. É ideal para a exposição de bolos, tartes, sobremesas individuais e outras iguarias que necessitam de refrigeração constante.

A sua dimensão de 1060 mm confere-lhe versatilidade, adequando-se a diversos espaços, desde balcões mais pequenos até áreas de maior exposição em regime de self-service ou serviço assistido.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|------------------|
| Dimensões (CxLxA) | 1060x480x1070 mm |
| Temperatura de Funcionamento | +3°C a +10°C |
| Gás Refrigerante | R134A |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|--------------------|
| Descongelamento | Manual/Automática |
| Refrigeração | Estática/Ventilada |
| Peso Líquido | 50 kg |
| Peso Bruto | 61 kg |
| Tensão | 230 V |

Perguntas Frequentes

Qual a importância da temperatura entre +3°C e +10°C para pastelaria?

Esta gama de temperaturas é ideal para a conservação de produtos de pastelaria, evitando a deterioração e mantendo a sua textura e sabor originais por mais tempo, garantindo a sua segurança alimentar e qualidade. A estabilidade térmica assegura que os doces e bolos se mantêm em condições impecáveis para o consumo.

Como funciona o sistema de descongelamento Manual/Automática?

O sistema permite escolher entre a descongelamento manual, que confere maior controlo ao utilizador, e a descongelamento automática, que otimiza o ciclo de funcionamento e minimiza a acumulação de gelo. Isto garante a eficiência energética e a correta manutenção do expositor refrigerado.

É fácil de instalar esta vitrine no meu estabelecimento?

Sim, a vitrine foi concebida para uma instalação prática. Requer apenas uma ligação elétrica padrão de 230 V e posicionamento adequado que permita a circulação de ar para otimizar o seu desempenho de refrigeração. A simplicidade de instalação minimiza o tempo de inatividade do seu negócio.

Qual o tipo de refrigeração utilizada e quais os seus benefícios?

Esta vitrine utiliza refrigeração estática e ventilada (S/V S). A refrigeração estática ajuda a manter a humidade, sendo ideal para evitar que produtos delicados sequem. Por outro lado, a ventilação assegura uma distribuição uniforme da temperatura por todo o espaço, garantindo a conservação ótima dos produtos expostos.

Quais os setores de aplicação mais recomendados para este equipamento?

Esta vitrine é altamente recomendada para pastelarias, padarias, cafetarias, hotéis e restaurantes. É perfeita para qualquer estabelecimento que necessite de expor produtos de pastelaria, charcutaria ou bebidas de forma apelativa e higiénica, mantendo a temperatura ideal de conservação.