

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Pastelaria e Confeitaria 1060mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2090.075
Marca	UDI

Descricao Resumida

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.