

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 Expositora Dupla Temperatura 800 GBT-G

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|----------------------|
| SKU: | UD2095.191 | Modelo: | 2095.191 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1140 x 615 x 1810 cm |

Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 2095.191 |

Descricao Resumida

Vitrine expositora mista com dupla temperatura e refrigeração estática, ideal para gelados e pastelaria. Design adaptável com prateleiras fixas.

Descricao Completa

Explore a funcionalidade superior da nossa vitrine expositora mista GBT-G, um equipamento concebido para a exibição e conservação simultânea de produtos a duas temperaturas distintas. Este expositor versátil, dotado de refrigeração estática, é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de apresentar tanto gelados como pastelaria fresca, garantindo a perfeita integridade e apetência dos artigos. A sua construção inteligente permite a integração harmoniosa em qualquer ambiente decorativo, sem a necessidade de vidro nas quatro faces, otimizando o espaço e a

visibilidade dos produtos expostos. A manutenção otimizada do produto é assegurada por um sistema eficaz de distribuição de ar, crucial para a qualidade prolongada dos alimentos.

Vitrine Refrigerada Dupla Temperatura — Vitruines Dupla Temperatura — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Capacidade de operar com duas zonas de temperatura (-5/-18 °C e +4/+10 °C), permitindo a exposição de gelados e pastelaria no mesmo equipamento.
- **Design Integrável:** O modelo GBT-G, sem as quatro faces em vidro, adapta-se facilmente a diferentes decorações e layouts de loja, ideal para bancadas e áreas de serviço.
- **Conservação Otimizada:** O sistema de distribuição de ar garante uma refrigeração estática homogénea, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos.
- **Prateleiras Fixas:** As prateleiras robustas asseguram uma organização estável e segura dos artigos, otimizando o espaço de display.
- **Descongelação Flexível:** Opções de descongelação automática ou manual, oferecendo conveniência e adaptabilidade às necessidades operacionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para gelatarias, pastelarias, e estabelecimentos de restauração que procuram um expositor de alta performance para uma variedade de produtos. A sua capacidade de dupla temperatura torna-o perfeito para a apresentação apetitosa de gelados artesanais ao lado de bolos frescos, tartes e outras iguarias de pastelaria. É uma solução versátil para cafetarias, padarias e hotéis que desejam oferecer uma experiência visual enriquecida aos seus clientes, mantendo os seus artigos nas condições ideais de conservação. A robustez e a fiabilidade deste showcase garantem um investimento duradouro para qualquer negócio no setor da hotelaria e restauração.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| Dimensões (mm) | 1140x615x1810 |
| Volume (L) | 380 + 380 |
| Temperatura (°C) | (-5/-18) / (+4/+10) |
| Refrigeração | Estática |
| Descongelação | Automática/Manual |
| Grelhas (nº/mm) | 6+5 / (460x455)-(470x470) |
| Peso Líquido/Bruto (kg) | 180/200 |

| | |
|-------------------------|-------------|
| Potência (W) | 1400 |
| Tensão (V) | 230 |
| Gás Refrigerante | R404A/R134A |

Perguntas Frequentes

1. Esta vitrine pode ser utilizada para exibir diferentes tipos de produtos alimentares simultaneamente?

Sim, a vitrine foi especificamente concebida como um expositor misto com duas temperaturas, permitindo a conservação ideal de produtos como gelados e pastelaria ao mesmo tempo, mantendo as suas características inalteradas.

2. Qual é a principal vantagem da refrigeração estática para este tipo de equipamento?

A refrigeração estática contribui para uma melhor conservação dos alimentos, reduzindo a desidratação e mantendo a humidade essencial para produtos delicados como pastelaria e gelados, garantindo a sua frescura.

3. É possível integrar esta vitrine em qualquer tipo de decoração de estabelecimento?

Sim, o design do modelo GBT-G, que não exige quatro faces em vidro, facilita a sua integração em diversos ambientes e estilos decorativos, tornando-a versátil para qualquer ponto de venda.

4. Como funciona o sistema de descongelação da vitrine?

A vitrine oferece a flexibilidade de descongelação automática ou manual, permitindo ao utilizador escolher a opção que melhor se adapta às suas rotinas de manutenção e às necessidades específicas do seu negócio.

5. As prateleiras são ajustáveis para acomodar produtos de diferentes tamanhos?

O modelo GBT-G dispõe de prateleiras fixas, ideais para uma apresentação estável e organizada. No entanto, é importante considerar as dimensões dos seus produtos para uma disposição eficaz no interior da vitrine.