

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Combinada Refrigeração Estática p/ Pastelaria 1140mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2095.190	<b>Modelo:</b>	2095.190
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	200 kg	<b>Dimensões:</b>	1140 x 615 x 1810 cm

### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2095.190

### Descrição Resumida

Vitrine expositora combinada com refrigeração estática, ideal para gelados e pastelaria. Mantém a frescura em duas temperaturas.

### Descrição Completa

#### Vitrine Refrigerada Combinada — Principais Vantagens

Esta vitrine expositora mista, com refrigeração estática otimizada, é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de exibir produtos em duas zonas de temperatura distintas. O seu design, pensado para integração harmoniosa em ambientes com decoração específica, onde a

visibilidade total das quatro faces em vidro não é um requisito, oferece uma conservação excepcional de produtos delicados como gelados e pastelaria, graças a um sistema de distribuição de ar eficiente.

A sua confeção robusta e as prateleiras fixas garantem durabilidade e estabilidade para a exposição dos seus artigos. Com um controlo preciso de temperatura em dois compartimentos, assegura que tanto os produtos refrigerados como os ultracongelados estejam sempre na condição ideal, cativando os seus clientes.

## Aplicações Profissionais

---

Este expositor vertical é versátil, sendo perfeito para pastelarias, gelatarias, casas de chá e cafetarias que pretendam apresentar uma variedade de produtos, desde sobremesas frias a gelados artesanais. A capacidade de manter diferentes temperaturas é crucial para negócios de restauração e hotelaria, permitindo a exibição simultânea de artigos com requisitos de conservação distintos.

A estrutura pensada para a venda é uma mais-valia para a sua empresa, adequando-se facilmente a diferentes espaços comerciais. Irá valorizar a apresentação dos seus produtos, incrementando a satisfação do cliente e a sua margem de lucro.

## Características Técnicas

---

Característica	Valor
Dimensões	1140x615x1810 mm
Volume	380+380 Litros
Temperatura	(-5/-18)/(+4/+10) °C
Refrigeração	Estática
Descongelação	Automática/Manual
Grelhas	6+5 (460x455)-(470x470) mm
Peso Líquido - Bruto	180/200 kg
Potência	1400 W
Tensão	230 V
Gás refrigerante	R404A/R134A

## Perguntas Frequentes

---

**Para que tipos de produtos é mais indicada esta vitrine?**

Esta vitrine é perfeitamente adequada para a exposição e conservação de gelados e produtos de pastelaria que requerem diferentes faixas de temperatura para manter a sua qualidade e frescura.

**Qual a diferença entre refrigeração estática e ventilada?**

A refrigeração estática utiliza o ar frio que desce naturalmente, ideal para produtos embalados e mais sensíveis à desidratação. A refrigeração ventilada distribui o ar de forma mais uniforme, sendo geralmente usada para produtos frescos e pré-embalados.

**É possível ajustar as temperaturas de forma independente em cada secção?**

Sim, o sistema de duas temperaturas permite um controlo independente para o compartimento de congelação (-5/-18°C) e para o compartimento de refrigeração (+4/+10°C), oferecendo flexibilidade total.

**Este equipamento necessita de instalação especial?**

O equipamento opera com uma tensão padrão de 230V, sendo a instalação elétrica um requisito comum. Recomenda-se sempre a contratação de um técnico qualificado para a instalação inicial e ajustes.

**Como é realizada a descongelação desta vitrine?**

O processo de descongelação pode ser realizado de forma automática ou manual. A opção automática facilita a manutenção diária, enquanto a manual oferece controlo adicional quando necessário.