

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Combinada Refrigeração Estática p/ Pastelaria 1140mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                |          |
|---------------|------------|----------------|----------|
| <b>SKU:</b>   | UD2095.190 | <b>Modelo:</b> | 2095.190 |
| <b>Marca:</b> | UDI        | <b>EAN:</b>    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | UDI      |
| <b>Modelo</b> | 2095.190 |

### Descricao Resumida

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

## Descricao 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 |

| <b>Característica</b> | <b>Valor</b>               |
|-----------------------|----------------------------|
| 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.