

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Arca Congeladora Horizontal Profissional 2500 mm, 1032L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2098.835	<b>Modelo:</b>	UD2098.835
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	125 kg	<b>Dimensões:</b>	2500 x 960 x 780 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2098.835
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Arca congeladora horizontal profissional de 2500 mm para conservação otimizada de ultracongelados. Com 1032L e dois grupos frigoríficos, ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Congelador Horizontal — Principais Vantagens

Este ultracongelador horizontal foi cuidadosamente concebido para atender às rigorosas exigências de estabelecimentos de hotelaria e restauração, garantindo uma conservação exemplar e duradoura de géneros alimentícios ultracongelados. A sua construção robusta assegura uma performance fiável, um aspeto totalmente essencial para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e áreas de serviço de elevada demanda.

Equipado com dois grupos frigoríficos independentes, este equipamento oferece uma redundância vital para a segurança alimentar do seu negócio, minimizando assim o risco de perdas em caso de avaria de um dos grupos. O seu exterior em chapa galvanizada revestida a PVC e o interior em chapa revestida a PVC atóxico facilitam substancialmente a limpeza e a manutenção, garantindo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar. Além disso, dispõe de um perfil de proteção ao choque, prevenindo danos e prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de utilização intensiva.

### Aplicações Profissionais

Este freezer é a solução ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis de grandes dimensões, e supermercados, bem como qualquer estabelecimento que necessite de armazenar avultados volumes de alimentos congelados. A generosa capacidade de 1032 litros é especialmente adequada para negócios com elevado fluxo de stock, desde produtos cárneos e peixe a vegetais e pastelaria congelada. A temperatura ambiente de -18°C a -20°C é perfeita para manter a qualidade e o sabor dos alimentos por longos períodos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2500x960x780 mm
Volume Bruto	1032 Litros
Temperatura	-18/-20 °C

Característica	Detalhe
Descongelação	Manual/Automática
Potência	410 W
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	125 kg / 200 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	2590x1030x840 mm

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais são as dimensões exatas deste congelador horizontal e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

A: As dimensões externas deste congelador profissional são 2500x960x780 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, recomendamos deixar um espaço mínimo de 10-15 cm em redor do equipamento, especialmente na parte traseira e laterais.

**Q: Que tipo de instalação elétrica é necessário para este abatedor de temperatura profissional?**

A: Este potente congelador requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência robusta de 410 W. Aconselhamos vivamente a instalação por um técnico qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança vigorosas e o correto funcionamento do aparelho.

**Q: Como se realiza a manutenção e limpeza adequadas deste equipamento de conservação para garantir a sua durabilidade a longo prazo?**

A: A limpeza interna deve ser feita regularmente com produtos de limpeza específicos para superfícies que contactam com alimentos, sempre após desligar e descongelar o equipamento com cuidado. O exterior pode ser limpo de forma simples com um pano húmido, enquanto a manutenção preventiva, como a verificação dos grupos frigoríficos, deve ser realizada por um técnico especializado e certificado periodicamente.

**Q: Este congelador possui algum sistema de descongelação automática para maior conveniência?**

A: Sim, este modelo especificamente possui um sistema de descongelação manual, seguido de uma descongelação semi-automática, que facilita o processo de remoção do gelo acumulado, garantindo assim uma eficiência energética superior e a correta conservação dos produtos armazenados em segurança.

**Q: Quais as vantagens diretas de ter dois grupos frigoríficos neste congelador industrial para o meu negócio?**

A: A presença de dois grupos frigoríficos independentes confere maior segurança e uma fiabilidade excepcional ao equipamento, garantindo que, em caso de falha de um dos sistemas, o outro continua

a operar eficazmente, protegendo assim os seus valiosos produtos e minimizando perdas económicas. Esta redundância é crucial para a tranquilidade operacional.