

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Congelador Vertical Industrial GN2/1 UF600

Informacoes do Produto

SKU:	TF32313	Modelo:	UF600
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181992125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	UF600

Descrição Resumida

Congelador vertical industrial de 605L com prateleiras GN2/1 fixas, ideal para armazenamento eficiente e seguro em cozinhas profissionais. Controlo digital.

Descrição Completa

O **congelador vertical industrial UF600** foi concebido para responder às exigências de conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma generosa capacidade de 605 litros e compatibilidade com tabuleiros GN2/1, este equipamento assegura a manutenção de stocks congelados essenciais, desde ingredientes frescos a produtos semi-preparados, com total fiabilidade. A sua estrutura e sistema de congelação estática garantem uma distribuição de temperatura uniforme, fundamental para a segurança alimentar e para prolongar a vida útil dos produtos.

congelador vertical industrial — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	605 / 555 l
Gama de temperaturas	-24 a -10 °C
Classe climática	4
Dimensão externa (LxPxA)	777 x 695 x 1895 mm
Dimensão interna (LxPxA)	653 x 580 x 1680 mm
Peso bruto / líquido	112 / 107 kg
Acabamento exterior	Branco
Acabamento interior	ABS branco
Número e tipo de porta	1 porta sólida com dobradiças

Número e tipo de estantes	6 congelamento fixo GN2/1
Tipo de arrefecimento	Estático
Tipo de descongelação	Manual
Refrigerante	R600a
Consumo de energia	2.24 kWh/24h
Consumo anual de energia	818 kWh/ano
Potência de entrada	300 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	45 dB(A)
Dimensões da prateleira	GN2/1
Carga máxima nas prateleiras	110 kg/m ²
Pés / Pernas	4 pés reguláveis
Rodas	2 rodízios
Fechadura	Sim
Luz interior	Não
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	130 g
Termómetro	Sim
Ambiente máximo	+30°C, 55% RH

Aplicações Profissionais

Este **armário congelador GN2/1** é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares que necessitam de um armazenamento fiável e eficiente para grandes volumes de produtos congelados. A sua compatibilidade com as dimensões Gastronorm facilita a organização e o fluxo de trabalho, permitindo uma transição suave do armazenamento para a preparação e confeção. Desde o controlo rigoroso do FIFO (First-In, First-Out) dos stocks à otimização da mise en place diária, este equipamento é um aliado fundamental para o gestor de F&B que procura reduzir o desperdício e garantir a qualidade dos alimentos servidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

O **freezer profissional 605L UF600** distingue-se pela sua robustez e funcionalidade otimizada. As prateleiras fixas desempenham um papel crucial na estabilidade da temperatura interna, prevenindo variações que podem comprometer a qualidade dos alimentos. O termóstato digital intuitivo oferece um controlo preciso da congelação, assegurando que os seus produtos se mantêm entre -10°C e -24°C. Adicionalmente, a pega ergonómica a todo o comprimento e os rodízios traseiros facilitam a sua movimentação para limpeza ou reorganização da cozinha, minimizando o esforço da sua equipa e otimizando o espaço.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a organização interna deste congelador??

A compatibilidade com tabuleiros GN2/1 e as seis prateleiras fixas permitem uma organização modular. Utilize recipientes GN padronizados para separar produtos e garantir um acesso rápido e eficiente ao stock.

Qual a importância das prateleiras fixas para a conservação??

As prateleiras fixas garantem um fluxo de ar estático mais estável, ajudando a manter uma temperatura uniforme em todo o compartimento. Isso é crucial para a segurança alimentar e para evitar a queima por congelação nos seus produtos.

Este congelador é adequado para que tipo de estabelecimento profissional??

Com uma capacidade de 605 litros e dimensões de 777 x 695 x 1895 mm, é ideal para restaurantes de média a grande dimensão, pastelarias, hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução robusta para armazenamento de congelados.

Como devo limpar e manter o congelador UF600??

A descongelação é manual e o interior em ABS branco facilita a limpeza com água morna e detergente suave. Recomenda-se a limpeza regular das prateleiras e do interior, bem como a verificação do estado da vedação da porta para otimizar o desempenho.

Qual o consumo de energia anual deste congelador industrial??

O congelador UF600 tem um consumo anual de energia de 818 kWh/ano. Este valor permite um planeamento eficiente dos custos operacionais, mantendo um desempenho de congelação robusto.