

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frigorífico Profissional Vertical GN2/1 Ventilado 420L UR550S

Informacoes do Produto

SKU:	TF34069	Modelo:	UR550S
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181994808

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	UR550S

Descrição Resumida

Frigorífico profissional vertical 420L GN2/1 com refrigeração ventilada e exterior em aço inox, ideal para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas exigentes.

Descrição Completa

A gestão eficiente do stock refrigerado é um pilar para a rentabilidade e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. O frigorífico profissional vertical UR550S, com a sua capacidade de 420 litros e compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN2/1, foi concebido para otimizar este processo. Permite uma organização impecável e um acesso rápido aos ingredientes, crucial durante o pico do serviço. A sua refrigeração assistida por ventoinha garante uma temperatura uniforme entre +2 a +10 °C, protegendo a frescura dos seus produtos e cumprindo rigorosas normas HACCP. Construído em aço inoxidável, este equipamento oferece robustez e facilidade de manutenção, assegurando durabilidade e higiene para o seu negócio.

Frigorífico Profissional Vertical GN2/1 — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	777 x 715 x 1720 mm
Dimensão Interna (LxPxA)	667 x 570 x 1485 mm
Volume Líquido	420 L
Gama de Temperaturas	+2 a +10 °C
Classe Climática	4
Peso Líquido	90 kg
Acabamento Exterior	Aço Inoxidável SS430

Acabamento Interior	ABS branco
Tipo de Porta	1 porta sólida, reversível
Número e Tipo de Prateleiras	4 prateleiras metálicas brancas GN2/1
Carga Máxima nas Prateleiras	110 kg/m ²
Tipo de Arrefecimento	Assistido por ventilador
Tipo de Descongelação	Automático
Refrigerante	R600a (Carga: 95g)
Classe de Energia	C
Consumo de Energia (24h)	1.71 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	624 kWh/ano
Potência de Entrada	130 W
Nível de Ruído	45 dB(A)
Pés / Rodas	2 pés reguláveis, 2 rodízios
Fechadura	Sim
Controlo	Eletrónico com visor de temperatura
Ambiente Máximo	+30°C, 55% RH
Nº EPREL	1843416

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha que requerem precisão na conservação dos seus produtos frescos, a hotéis com buffets extensos que necessitam de grande capacidade e rotação de stock. É igualmente perfeito para catering e cantinas industriais, onde a eficiência e a conformidade com as normas de segurança alimentar são inegociáveis. A sua porta sólida e reversível adapta-se facilmente a

diferentes layouts de cozinha, e o controlo digital permite ao Chef Executivo monitorizar a temperatura com total confiança.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção e funcionalidades, este frigorífico comercial oferece mais do que simples refrigeração. A sua estrutura em aço inoxidável SS430 de alta qualidade, combinada com o interior em ABS branco, assegura resistência superior à corrosão e facilita a limpeza diária, um fator crítico em ambientes de ritmo acelerado. A capacidade de carga de 110 kg/m² nas prateleiras removíveis GN2/1 maximiza a flexibilidade de armazenamento, adaptando-se a diversas necessidades. Além disso, a sua eficiência energética Classe C e o refrigerante R600a contribuem para uma operação mais sustentável e económica, minimizando os custos operacionais a longo prazo para o diretor de operações.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de armazenamento e que tipo de tabuleiros utiliza?

Este frigorífico oferece um volume líquido de 420 litros, otimizado para a utilização de 4 prateleiras metálicas brancas com dimensões GN2/1. Esta compatibilidade Gastronorm permite acomodar uma vasta gama de tabuleiros e recipientes padrão da indústria.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do equipamento?

O exterior em aço inoxidável SS430 e o interior em ABS branco facilitam a limpeza diária com detergentes suaves e um pano húmido. A descongelação automática minimiza a acumulação de gelo, requerendo apenas verificações periódicas para garantir o bom funcionamento.

Qual o consumo energético deste frigorífico?

Com uma classe de energia C, o equipamento tem um consumo diário de 1.71 kWh/24h, resultando num consumo anual estimado de 624 kWh. Estes valores indicam uma operação eficiente para um equipamento da sua capacidade.

Este frigorífico é adequado para ambientes de cozinha com temperaturas mais elevadas?

Sim, com uma classe climática 4, o equipamento é concebido para operar eficazmente em temperaturas ambientes até +30°C com 55% de humidade relativa. Isto torna-o robusto para as condições exigentes de uma cozinha profissional.

Posso ajustar a configuração interna do equipamento às minhas necessidades?

Sim, o frigorífico possui prateleiras metálicas ajustáveis, permitindo-lhe personalizar o espaço interior conforme o tipo e volume de alimentos a armazenar. Esta flexibilidade é ideal para otimizar o seu sistema de organização e acesso rápido.