

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Carro Refrigerado K 180 12x1/1 GN com Compressor - Profissional

### Informacoes do Produto

|               |            |                |   |
|---------------|------------|----------------|---|
| <b>SKU:</b>   | UD2134.012 | <b>Modelo:</b> | CARRO REFRIGERADO<br>C/COMPRESSOR K 180 12X1/1 GN |
| <b>Marca:</b> | UDI        | <b>EAN:</b>    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

## Modelo

CARRO REFRIGERADO C/COMPRESSOR K 180 12X1/1 GN

## Descrição Resumida

Carro refrigerado c/ compressor, capacidade 12x1/1 GN, +2/+8°C. Ideal para hotelaria e restauração, com mobilidade e sistema de arrefecimento ventilado.

## Descrição Completa

### Carro Refrigerado Profissional – Principais Vantagens

Este carro refrigerado (ou *armário frigorífico móvel*) foi concebido para otimizar o transporte e a conservação de alimentos em ambientes de cozinha profissional e hotelaria. Com uma capacidade para 12 tabuleiros GN 1/1, permite manter os ingredientes e pratos preparados a temperaturas ideais que variam de +2°C a +8°C, essenciais para a segurança alimentar e qualidade dos produtos frescos.

A sua construção robusta, com revestimento exterior em ABS plastificado e interior em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza. O isolamento em poliuretano injetado e o sistema de arrefecimento ventilado asseguram uma distribuição homogênea do frio e um consumo de energia eficiente, contribuindo para a redução de custos operacionais.

Equipado com quatro rodas de borracha, sendo duas fixas e duas com travões, o carro oferece excelente mobilidade e estabilidade, permitindo posicioná-lo de forma segura onde for necessário na cozinha ou zona de serviço.

### Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de uma solução eficiente para o transporte e armazenamento temporário de alimentos refrigerados. É particularmente útil para eventos, serviços de banquetes e buffets onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crítica. Facilita a organização da área de preparação e serviço, garantindo que os ingredientes estejam sempre à mão e nas condições adequadas.

### Especificações Técnicas

| <b>Característica</b>             | <b>Detalhe</b>    |
|-----------------------------------|-------------------|
| <b>Dimensões Externas (LxPxA)</b> | 525x770x1605 mm   |
| <b>Dimensões Internas (LxPxA)</b> | 330x540x1000 mm   |
| <b>Capacidade Tabuleiros</b>      | 12 Gastronorm 1/1 |
| <b>Espaço Entre Guias</b>         | 80 mm             |
| <b>Temperatura</b>                | +2°C a +8°C       |
| <b>Classe de Isolamento</b>       | 44 IP             |
| <b>Peso</b>                       | 95 kg             |
| <b>Potência</b>                   | 245 W             |
| <b>Tensão</b>                     | 230 V             |