

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

Carro Frigorífico 12xGN 1/1 c/ Compressor (+2°C a +8°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2134.012	Modelo:	UD2134.012
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	525 x 770 x 1605 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2134.012
Marca	UDI

Descricao Resumida

Carro frigorífico K 180 com compressor, 12xGN 1/1, temperatura +2°C a +8°C. Essencial para transporte e conservação de alimentos frescos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Carro Frigorífico GN — Carro Refrigerado Móvel — Principais Vantagens

Este armário frigorífico móvel profissional foi cuidadosamente concebido para otimizar o transporte e a conservação de alimentos, garantindo a máxima frescura e segurança. Com uma significativa capacidade para 12 tabuleiros Gastronorm 1/1, este equipamento permite manter ingredientes e pratos preparados a temperaturas rigorosamente controladas, entre +2°C e +8°C, um fator crítico para a qualidade dos produtos perecíveis na sua cozinha profissional.

A sua confeção robusta destaca-se pelo revestimento exterior em ABS plastificado e um interior integralmente em aço inoxidável, assegurando elevada durabilidade e uma manutenção higiénica simplificada. O isolamento em poliuretano injetado, em conjunto com um avançado sistema de arrefecimento ventilado, garante uma distribuição de frio uniforme e uma notável eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento, seja um restaurante, hotel ou empresa de catering.

Equipado com quatro rodas de borracha de alta resistência — duas fixas e duas com travões —, este refrigerador móvel oferece uma mobilidade excepcional e uma estabilidade segura. Poderá posicioná-lo com facilidade e segurança em qualquer zona da cozinha ou área de serviço, otimizando os fluxos de trabalho e a acessibilidade aos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo cozinhas industriais de grande volume, restaurantes movimentados, complexos hoteleiros, empresas de catering e refeitórios que procuram uma solução eficaz para o transporte e armazenamento temporário de alimentos refrigerados. A sua versatilidade torna-o particularmente valioso para eventos, serviços de banquetes e buffets, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é decisiva para a satisfação do cliente e conformidade com as normas de segurança alimentar. O seu uso facilita a organização do espaço de preparação e serviço, garantindo que os ingredientes estão sempre acessíveis e nas condições ideais.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões externas e internas do carro refrigerado K 180 GN?

A: O carro refrigerado K 180 GN possui dimensões externas de 525x770x1605 mm, enquanto as dimensões internas são de 330x540x1000 mm. Estas especificações são cruciais para planejar o espaço de instalação e o armazenamento interno, garantindo a integração perfeita na sua cozinha profissional.

Q: Quais os requisitos elétricos e de instalação para este carro refrigerado?

A: Este carro refrigerado opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 245 W. A instalação elétrica deve ser adequada para suportar estes requisitos. Não necessita de instalações adicionais de gás ou água, tornando-o fácil de integrar em qualquer ambiente profissional.

Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza do carro refrigerado K 180 GN?

A: A manutenção e limpeza do carro refrigerado K 180 GN são simplificadas pelo seu interior em aço inox e revestimento exterior em ABS plastificado. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas com detergentes suaves e não abrasivos. Verificar e limpar o sistema de arrefecimento ventilado periodicamente é essencial para garantir a máxima eficiência e durabilidade do equipamento.

Q: Este equipamento inclui acessórios ou é compatível com algum tipo de acessório específico?

A: O carro refrigerado K 180 GN foi concebido para tabuleiros GN 12x1/1, aproveitando ao máximo a sua capacidade. As guias têm um espaço de 80 mm, permitindo uma organização eficiente.

Geralmente, não inclui acessórios adicionais, mas é totalmente compatível com tabuleiros GN padrão, facilmente adquiridos separadamente.

Q: Qual a capacidade exata em tabuleiros Gastronorm e qual sua importância?

A: Este carro frigorífico tem capacidade para 12 tabuleiros GN 1/1. Esta capacidade permite uma organização eficiente e uma grande flexibilidade no armazenamento e transporte de diversos tipos de alimentos, desde preparações em volumes maiores até pequenas porções.