

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Refrigerador de Água Industrial, 200 Litros em Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.234	<b>Modelo:</b>	UD2236.234
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1136 x 698 x 1119 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2236.234
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Refrigerador de água com 200 litros, em aço inoxidável AISI 304. Ideal para padarias e pastelarias, controla a temperatura da água para massas perfeitas. Com enchimento automático e agitador de água, garante higiene e eficiência.

## Descrição Completa

### Refrigerador de Água — Principais Vantagens

Este equipamento de refrigeração de água, com uma capacidade generosa de 200 litros, representa uma solução indispensável para otimizar a eficiência na produção de pastelarias e padarias. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma durabilidade excepcional em ambientes de uso intensivo, como também assegura os mais elevados padrões de higiene e facilidade de limpeza, características cruciais em qualquer contexto de manipulação alimentar.

Desenvolvido para um desempenho contínuo, este arrefecedor garante a temperatura ideal da água, essencial para a preparação de massas. A bobina em aço inoxidável e o sistema de enchimento automático por flutuador simplificam significativamente as operações diárias, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência dos produtos. Os pés ajustáveis em altura facilitam a integração em diversas configurações de cozinha profissional, enquanto a tampa superior removível simplifica as rotinas de manutenção e higienização.

### Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, fábricas de pão e unidades de produção de massas que necessitam de um controlo rigoroso da temperatura da água. A capacidade de 200 litros é perfeitamente adequada para operações de médio a grande volume, assegurando um fornecimento constante de água refrigerada. Isto é fundamental para a mistura de ingredientes, contribuindo diretamente para a consistência e qualidade superior dos produtos finais, desde pães artesanais a delicados bolos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1136 x 698 x 1119 mm
Capacidade	200 litros
Gás Refrigerante	R290

Característica	Detalhe
Potência Refrigerífica	2.219 kW
Produção Refrigerada	67 L/h
Agitador de Água	Incluído
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304 (estrutura, tanque e bobina)
Enchimento	Automático por flutuador
Limpeza	Tampa superior removível para fácil higienização
Pés	Ajustáveis em altura
Potência Elétrica Total	1.728 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a importância da água refrigerada na confecção de massas?**

A água a temperatura controlada é vital para o processo de batimento da massa, influenciando diretamente a sua elasticidade, textura e tempo de levedação. Isto resulta em produtos finais de maior qualidade, consistência e um sabor otimizado.

### **Este equipamento de refrigeração é fácil de limpar e manter?**

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 e a tampa superior removível foram concebidas para uma higienização rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza regular do tanque e da bobina, bem como a verificação do agitador de água para assegurar a máxima funcionalidade.

### **Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas vantagens?**

Este equipamento opera com gás refrigerante R290, conhecido pela sua elevada eficiência energética e reduzido impacto ambiental. Esta escolha está alinhada com as mais recentes diretrizes europeias para equipamentos de refrigeração sustentáveis.

### **É possível ajustar a altura do refrigerador para diferentes espaços de trabalho?**

Sim, o aparelho está equipado com pés ajustáveis em altura. Esta característica permite uma adaptação perfeita a diversas configurações de cozinha profissional, otimizando a ergonomia e o fluxo de trabalho.

### **Este refrigerador é adequado para grandes volumes de produção em pastelarias e padarias?**

Absolutamente. Com uma capacidade de 200 litros e uma produção refrigerada de 67 L/h, este equipamento foi projetado para responder às exigências de operações de médio a grande volume, garantindo um fornecimento contínuo de água fria.