

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Arca Congeladora Profissional 350L Estática -12/-22°C

### Informacoes do Produto

|               |            |                |   |
|---------------|------------|----------------|---|
| <b>SKU:</b>   | UD2828.914 | <b>Modelo:</b> | ARCA CONG. UDIfri 400 VC c/fecho (1298x615x950) |
| <b>Marca:</b> | UDI        | <b>EAN:</b>    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Marca</b>  | UDI   |
| <b>Modelo</b> | ARCA CONG. UDIfri 400 VC c/fecho (1298x615x950) |

### Descricao Resumida

Arca congeladora profissional de porta cega, 350L de capacidade, refrigeração estática -12/-22°C. Ideal para hotelaria e restauração, com 5 cestos.

## Descricao Completa

### Arca Congeladora Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta arca congeladora profissional garante a conservação ideal de alimentos e produtos congelados. A temperatura de funcionamento entre -12 °C e -22 °C é perfeita para manter a qualidade e segurança dos seus produtos, essencial para qualquer estabelecimento que preza a excelência.

Equipada com refrigeração estática, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do frio, minimizando o consumo energético. O design robusto e a capacidade de 350 litros brutos respondem às exigências de cozinhas industriais e bares com elevado volume de trabalho, onde o espaço e a eficiência são cruciais.

A pensar na operação diária, inclui cinco cestos removíveis que facilitam a organização e o acesso rápido aos produtos, otimizando o fluxo de trabalho. A sua descongelação manual/automática simplifica a manutenção, contribuindo para a durabilidade e fiabilidade a longo prazo.

### Aplicações

Esta arca congeladora é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e bares que necessitam de um equipamento fiável para a conservação de grandes quantidades de produtos congelados. Adequada para armazenar carne, peixe, vegetais e gelados, garantindo a frescura e segurança alimentar. Perfeita para cozinhas com volume de produção médio a alto.

### Especificações Técnicas

| Característica       | Detalhe             |
|----------------------|---------------------|
| Dimensões (LxPxA)    | 1298 x 615 x 950 mm |
| Tipo de Refrigerante | R290                |
| Refrigeração         | Estática            |
| Descongelação        | Automática/Manual   |

| <b>Característica</b>     | <b>Detalhe</b>  |
|---------------------------|-----------------|
| <b>Temperaturas</b>       | -12 °C a -22 °C |
| <b>Volume Útil</b>        | 296 L           |
| <b>Volume Bruto</b>       | 350 L           |
| <b>Cestos</b>             | 5               |
| <b>Peso Líquido</b>       | 65 kg           |
| <b>Peso Bruto</b>         | 81 kg           |
| <b>Consumo de Energia</b> | 4,4 kWh/24h     |
| <b>Potência</b>           | 300 W           |
| <b>Tensão</b>             | 230 V           |