

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Arca Congeladora Horizontal Industrial 330L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2828.926	<b>Modelo:</b>	UD2828.926
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	61 kg	<b>Dimensões:</b>	1284 x 700 x 895 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2828.926
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Arca congeladora horizontal industrial de 330 litros com tampa opaca. Refrigeração eletrônica e baixo consumo de 0,61 kWh/24h, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Arca Congeladora — Principais Vantagens

---

Concebida especificamente para o setor profissional de restauração e hotelaria, esta arca congeladora horizontal de 330 litros destaca-se como uma solução robusta e altamente eficiente para a conservação de produtos alimentares congelados. O seu design resistente e a generosa capacidade de armazenamento garantem um desempenho fiável e uma longevidade excepcional, mesmo sob as condições mais exigentes de uma cozinha industrial.

Equipada com um sistema de refrigeração eletrônica de última geração, esta máquina mantém as suas mercadorias a uma temperatura consistente, variando entre -15 °C e -25 °C. Esta precisão térmica é crucial para assegurar a segurança alimentar e preservar a qualidade intrínseca dos ingredientes. A presença de uma tampa opaca melhora significativamente a estabilidade térmica interna e contribui para uma redução notável do consumo energético, otimizando os custos operacionais do seu negócio e maximizando a rentabilidade.

Priorizando a sustentabilidade e a economia, este equipamento frigorífico apresenta um consumo elétrico reduzido, registando apenas 0,61 kWh por cada 24 horas de funcionamento. Este valor traduz-se em poupanças consideráveis na sua fatura de eletricidade. Adicionalmente, utiliza o gás refrigerante R600a, um hidrocarboneto amigo do ambiente que reforça o compromisso da sua empresa com a eficiência energética e a responsabilidade ecológica.

### Aplicações Profissionais

---

Este congelador horizontal é uma opção ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de grande volume e hotéis a cafetarias, padarias e talhos. É perfeitamente adequado para armazenar carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, mantendo-os em condições ótimas para o uso diário e picos de produção.

A sua robustez e facilidade de higienização tornam-na indispensável para cozinhas industriais e espaços de restauração com elevada rotação de stock. Pode ser integrado em áreas de preparação de alimentos, armazéns de frio ou funcionar como um eficiente complemento a câmaras frigoríficas já existentes. A sua versatilidade garante um suporte contínuo às suas operações.

### Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1284x700x895 mm
Volume Líquido	330 litros
Intervalo de Temperatura	-15 °C a -25 °C
Sistema de Refrigeração	Eletrónico
Cestos	5 (opcional)
Consumo de Energia	0,61 kWh/24h
Gás Refrigerante	R600a
Peso Líquido	61 kg
Peso Bruto	63 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	1310x725x895 mm

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais são as dimensões desta arca congeladora industrial e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

A: Esta arca congeladora horizontal possui dimensões de 1284x700x895 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental garantir um espaço adequado para ventilação em torno do equipamento, idealmente com uma folga mínima de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e acima para a abertura da tampa.

**Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta arca congeladora?**

A: A arca congeladora funciona com refrigeração eletrónica e requer uma ligação à rede elétrica padrão de 220-240V/50Hz. É aconselhável que a tomada seja exclusiva para o equipamento, para evitar sobrecargas e assegurar o seu funcionamento ideal e a segurança das instalações.

**Q: Como se realiza a manutenção e limpeza adequadas da arca congeladora para prolongar a sua vida útil?**

A: Para a manutenção, é crucial realizar a descongelação periódica para evitar a acumulação excessiva de gelo, otimizando a eficiência. A limpeza deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro, tanto no interior como no exterior, garantindo que o equipamento esteja desligado da corrente elétrica.

**Q: Quais acessórios são compatíveis ou incluídos com esta arca congeladora industrial?**

A: Esta arca não inclui cestos de série, mas comporta até 5 unidades como acessório opcional. Estes cestos são ideais para segmentar e aceder facilmente aos alimentos, otimizando a gestão do stock

no seu negócio.

**Q: Que tipo de gás refrigerante utiliza esta arca e quais as suas implicações ambientais?**

A: Esta arca congeladora utiliza o gás refrigerante R600a, que é um hidrocarboneto natural com baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade. Este tipo de refrigerante é reconhecido pela sua eficiência energética e é uma escolha ecológica em equipamentos de refrigeração modernos.