

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Congelador Profissional GN 2/1 -18/-22 °C 550 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.024	Modelo:	UD2929.024
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	149 kg	Dimensões:	705 x 900 x 2085 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.024

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste armário congelador profissional? A: O armário congelador profissional apresenta as dimensões de 705x900x2085 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas industriais e espaços com requisitos específicos de equipamento. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para uma instalação e circulação adequadas., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este armário congelador? A: Este armário congelador requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica existente para garantir a compatibilidade e a segurança do equipamento. Consulte um técnico qualificado em caso de dúvidas sobre a instalação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste armário congelador? A: O armário é construído em aço inoxidável AISI 304, com ângulos internos arredondados, o que facilita a limpeza e manutenção. As juntas magnéticas nas portas garantem uma vedação perfeita, contribuindo para a higiene. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, seguindo as instruções do fabricante para prolongar a vida útil do equipamento., Q: A que temperatura este armário congelador pode operar? A: Este armário congelador foi projetado para operar dentro de uma faixa de temperatura de -18 °C a -22 °C, sendo ideal para a conservação de produtos congelados em ambientes profissionais. A temperatura pode ser ajustada através do termostato eletrónico para otimizar a conservação dos alimentos., Q: Quais as características de segurança e eficiência energética deste equipamento? A: O equipamento utiliza gás refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental. Apresenta um baixo nível de ruído de 62 dB(A) e um consumo de 4,32 kWh/24h, o que reflete a sua performance. A estrutura é completamente espumada para garantir um isolamento térmico eficaz e reduzir as perdas energéticas.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	armário congelador profissional, congelador gastronorm, equipamento frio HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14533
Alt Text Imagens	Armario Congelação (-18º,-22º C) 700bt1 Gn2/1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Armario Congelação (-18º,-22º C) 700bt1 Gn2/1
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Congeladores > Gastronorm

Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Congeladores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	UD2186.337A,HE232170,HE237731
Uso Profissional - Dicas	Verifique regularmente a estanquidade das juntas magnéticas de quatro lados para evitar a formação de gelo e garantir o consumo energético otimizado de 4,32 kWh/24h., Aproveite a compatibilidade GN 2/1 para implementar o sistema FIFO (First-In, First-Out), organizando os tabuleiros por data de validade para reduzir o desperdício alimentar., Mantenha o condensador limpo e desobstruído para maximizar a vida útil do compressor, especialmente em cozinhas com temperaturas ambiente elevadas., Utilize os ângulos internos arredondados para realizar higienizações rápidas diárias, prevenindo contaminações cruzadas em conformidade com o plano HACCP.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha e Sous-Chefs, Diretores de Food & Beverage (F&B), Gestores de Unidades de Restauração Coletiva
Descrição Curta Original	<p>Os armários são aço inoxidável AISI 304, todas as estruturas, incluindo as salas dos motores, são espumadas e têm ângulos internos, de arredondamento para facilitar a limpeza. As portas estão equipadas com alças laterais, bem como juntas magnéticas de quatro lados para garantir uma vedação perfeita A refrigeração ventilada garante uma excelente distribuição de ar frio em cada parte do armário. A temperatura é exibida de forma clara e constante e pode ser ajustada por meio de botões no termostato eletrônico. Uma luz indicadora acende quando o equipamento inicia o processo de descongelação, este processo é automático.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 705x900x2085 mm Volume: 550 lt Temperatura -18/-22 °C Gás refrigerante: 290 r Nível ruído 62 dB(A) Consumo 4,32 kwh/24h Tensão: 230 v Peso líquido: 149 kg</p> <p>Peso bruto: 166 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,SM5140028
Uso Profissional - Casos de Uso	Gestão de Stocks em Restaurantes Fine Dining: Utilizado para o armazenamento organizado de bases, caldos e proteínas pré-preparadas em recipientes GN 2/1, permitindo uma transição rápida entre a zona de preparação e a conservação a longo prazo sem quebra de temperatura., Banquete e Catering de Grande Volume: Essencial no suporte a eventos, onde a capacidade de 550 litros permite estocar grandes quantidades de produtos ultracongelados, mantendo a integridade das texturas graças à distribuição homogênea do ar ventilado., Unidades de Pastelaria e Padaria Industrial: Aplicado na conservação de massas e recheios delicados que exigem estabilidade térmica absoluta para evitar a cristalização indesejada, beneficiando do isolamento integralmente espumado de alta densidade.

Uso Profissional - Introdução

Este armário congelador profissional Gastronorm GN 2/1 é um pilar de eficiência térmica e segurança alimentar para operações de alto débito, combinando uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304 com um sistema de refrigeração ventilada de precisão. Projetado para suportar as exigências de aberturas frequentes de porta em ambientes de cozinha intensiva, garante a manutenção rigorosa da cadeia de frio entre os -18 °C e -22 °C, otimizando o fluxo de trabalho através da compatibilidade direta com a norma GN.

Descricao Resumida

Armário congelador profissional de 550 L, em aço inox (GN 2/1), temperatura de -18/-22 °C. Ideal para restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Armário Congelador Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de congelação robusto foi concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, restaurantes e unidades hoteleiras. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e higiene excepcionais, aspetos cruciais para o setor da restauração e hotelaria.

A estrutura totalmente espumada, incluindo as secções dos motores, assegura um isolamento térmico superior, otimizando a eficiência ao manter a temperatura interna estável. Os ângulos internos arredondados facilitam a limpeza e previnem a acumulação de sujidade, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar.

As portas estão equipadas com puxadores laterais robustos e juntas magnéticas em quatro lados, que proporcionam uma vedação perfeita, minimizando a perda de frio. O sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea do ar, garantindo a conservação ideal dos alimentos em todas as prateleiras.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cozinhas de hotel, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução fiável para congelação de alimentos. A capacidade de 550 litros e a compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 2/1 tornam-no ideal para operações de grande volume.

Este aparelho proporciona uma conservação eficaz de matérias-primas e produtos confeccionados, assegurando a sua integridade e frescura por longos períodos. É uma excelente escolha para

cozinhas que demandam um desempenho de congelação constante e de confiança, com temperaturas entre -18 °C e -22 °C.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	705x900x2085 mm
Volume	550 L
Intervalo de Temperatura	-18 °C a -22 °C
Gás Refrigerante	R290
Nível de Ruído	62 dB(A)
Consumo Energético	4,32 kWh/24h
Tensão	230 V
Peso Líquido	149 kg
Peso Bruto	166 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste armário congelador profissional?

A: O armário congelador profissional apresenta as dimensões de 705x900x2085 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas industriais e espaços com requisitos específicos de equipamento. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para uma instalação e circulação adequadas.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este armário de congelação?

A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica existente para garantir a compatibilidade e a segurança do equipamento. Consulte um técnico qualificado em caso de dúvidas sobre a instalação.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste armário congelador?

A: O armário é construído em aço inoxidável AISI 304, com ângulos internos arredondados, o que facilita a limpeza e manutenção. As juntas magnéticas nas portas garantem uma vedação perfeita, contribuindo para a higiene. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, seguindo as instruções do fabricante para prolongar a vida útil do equipamento.

Q: A que temperatura este congelador industrial pode operar?

A: Este congelador industrial foi projetado para operar dentro de uma faixa de temperatura de -18 °C

a -22 °C, sendo ideal para a conservação de produtos congelados em ambientes profissionais. A temperatura pode ser ajustada através do termostato eletrônico para otimizar a conservação dos alimentos.

Q: Quais as características de segurança e eficiência energética deste equipamento?

A: O equipamento utiliza gás refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental. Apresenta um baixo nível de ruído de 62 dB(A) e um consumo de 4,32 kWh/24h, o que reflete a sua performance. A estrutura é completamente espumada para garantir um isolamento térmico eficaz e reduzir as perdas energéticas.