

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Congelador Inox 400L (-22°C a -18°C) com Gás R290

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.129	Modelo:	ARMARIO CONGELACAO (-22~-18°C) ARM 400 BT INOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ARMARIO CONGELACAO (-22~-18°C) ARM 400 BT INOX

Descricao Resumida

Armário congelador profissional em aço inoxidável com 400 litros de capacidade. Temperatura de -22°C a -18°C, termostato digital e 6 prateleiras fixas.

Descricao Completa

Armário Congelador Inox 400L — Principais Vantagens

Preservar alimentos com total segurança e eficiência energética é crucial para qualquer negócio de restauração e hotelaria. Este armário congelador profissional, com capacidade de 400 litros, oferece um desempenho rigoroso para a conservação de produtos congelados, garantindo a manutenção ideal da cadeia de frio entre -22°C e -18°C. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe robustez e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional exigente.

Equipado com gás refrigerante R290, este modelo destaca-se pela sua eficiência energética e respeito pelo ambiente, contribuindo para a redução de custos operacionais e para um negócio mais sustentável. O termostato digital permite um controlo preciso da temperatura, enquanto a porta reversível e os rodízios traseiros facilitam a adaptação a qualquer espaço e a movimentação para limpeza ou manutenção.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e bares que necessitam de uma solução de congelação fiável e de alto desempenho. A capacidade de 400 litros é adequada para operações de médio a grande volume, garantindo espaço suficiente para armazenar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e sobremesas pré-preparadas. A estrutura em inox é particularmente vantajosa em ambientes onde a higiene e a durabilidade são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x685x1890 mm
Volume	400 litros
Temperatura	-18°C a -22°C
Gás Refrigerante	R290

Nível de Ruído	57 dB(A)
Consumo	1,984 kW/24h
Grelhas	6 unidades
Potência	400 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	60 kg
Peso Bruto	70 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	632x737x2030 mm