

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Congelador Vertical para Gelados 737L -18°C a -23°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.136	Modelo:	UD2929.136
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	156 kg	Dimensões:	740 x 990 x 2010 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2929.136
Marca	UDI

Descricao Resumida

Armário congelador vertical de 737L para conservação profissional de gelados e produtos de pastelaria entre -18°C e -23°C, com 10 pares de guias.

Descricao Completa

Armário Congelador — Principais Vantagens

Este equipamento de congelação vertical foi meticulosamente concebido para as exigências rigorosas da restauração e hotelaria. É a solução ideal para pastelarias, gelatarias e cozinhas profissionais, garantindo a conservação ótima de gelados, sobremesas e outros produtos que necessitam de temperaturas ultrabaixas, na faixa ideal de -18°C a -23°C. Garante a estabilidade térmica indispensável para manter a qualidade e textura dos alimentos.

Com uma generosa capacidade útil de 737 litros, oferece espaço amplo para o armazenamento eficiente dos seus produtos. A sua construção robusta e a tecnologia de refrigeração avançada contribuem para um consumo energético minimizado, otimizando a sustentabilidade operacional e proporcionando uma poupança significativa nos custos a longo prazo. O design funcional acomoda 10 pares de guias, permitindo uma organização interna flexível e um acesso célere aos produtos. Representa a escolha acertada para quem procura excelência em fiabilidade e performance na conservação de produtos congelados.

Aplicações Profissionais

Este congelador industrial é um elemento imprescindível em diversos estabelecimentos, incluindo pastelarias com elevado volume de produção de gelados artesanais, gelatarias que requerem armazenamento seguro para uma ampla variedade de sabores, e restaurantes que precisam preservar sobremesas e ingredientes sensíveis a baixas temperaturas. A sua vasta capacidade torna-o particularmente adequado para operações com alta rotatividade de produtos congelados, assegurando sempre a sua frescura e segurança alimentar. É também uma excelente opção para ultracongelação.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	740x990x2010 mm
Volume Útil	737 Litros
Gama de Temperatura	-18°C a -23°C

Gás Refrigerante	R404A
Potência	500 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	156 Kg
Peso Bruto	168 Kg
Dimensões da Embalagem	765x1025x2070 mm
Guias Incluídas	10 Pares

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento deste armário congelador?

O armário oferece um volume útil de 737 litros, proporcionando um espaço amplo e bem distribuído para a conservação de produtos congelados em estabelecimentos de restauração e hotelaria, facilitando a gestão do stock.

Este frigorífico vertical é apropriado para pastelarias com produção própria?

Sim, foi especificamente concebido com uma gama de temperatura entre -18°C e -23°C, tornando-o perfeito para a conservação de gelados, sobremesas e outros produtos de pastelaria que exigem congelação profunda e um controlo de temperatura rigoroso.

Que tipo de refrigerante utiliza e qual a sua eficiência elétrica?

O equipamento opera com gás refrigerante R404A. Com uma potência de 500W, o seu design otimizado visa minimizar os custos operacionais através de um funcionamento energeticamente eficiente, crucial para as cozinhas profissionais.

São necessárias guias adicionais para organizar o espaço interno?

Este armário inclui 10 pares de guias, permitindo uma organização flexível e eficiente do espaço interior, adaptando-se às suas necessidades de armazenamento sem a necessidade de adquirir acessórios adicionais de imediato.

Quais as vantagens de ter um congelador com estas especificações no meu negócio?

Adquirir este congelador profissional permite-lhe garantir a máxima frescura e qualidade dos seus produtos congelados, reduzir o desperdício, otimizar a gestão de stock e melhorar a eficiência operacional, resultando em poupanças significativas e satisfação do cliente.