

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Armário de Congelação Profissional FN 2/1 590L (-18°-22°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2930.024	<b>Modelo:</b>	ARMARIO CONGELACAO OPTIMUM(-18°-22°C)700 BT GN2/1
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ARMARIO CONGELACAO OPTIMUM(-18°-22°C)700 BT GN2/1

### Descricao Resumida

Armário de congelação profissional em aço inox AISI304, 590L, ideal para HORECA. Intervalo de -18°C a -22°C, com descongelação automática e 3 grelhas GN 2/1.

## Descricao Completa

### Armário de Congelação Profissional – Principais Vantagens

Robusto e eficiente, este armário de congelação profissional é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que exigem a máxima performance na conservação de alimentos. Com uma construção em aço inoxidável AISI304, tanto no exterior como no interior, garante durabilidade e fácil higienização, essenciais em ambientes de cozinha profissional.

A unidade incorpora poliuretano injetado em alta pressão, sem CFCs perigosos, e uma espessura de isolamento de 60mm, o que contribui para uma excelente eficiência energética e uma manutenção consistente da temperatura interna, crucial para a qualidade dos produtos congelados. As portas de fecho automático com junta magnética complementam o isolamento, minimizando a perda de frio.

Projetado para ambientes exigentes, possui uma unidade de refrigeração monobloco removível e tropicalizada, capaz de operar eficazmente em temperaturas ambientes até +40°C e humidade relativa de 60%. Isto garante um desempenho fiável mesmo nas cozinhas mais quentes e movimentadas.

### Aplicações

Este armário de congelação é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e indústrias de catering. A sua capacidade de 590 litros e compatibilidade com tabuleiros GN 2/1 tornam-no versátil para armazenar grandes volumes de ingredientes e pratos pré-preparados, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção.

É uma escolha excelente para manter a frescura e a segurança alimentar de carnes, peixes, vegetais, sobremesas e outros produtos que necessitam de congelação profunda, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	710x800x2035 mm
<b>Dimensões com Embalagem (LxPxA)</b>	760x855x2090 mm
<b>Volume</b>	590 Litros
<b>Temperatura</b>	-18°C a -22°C
<b>Classe Energética</b>	Nível 5
<b>Número de Grelhas</b>	3
<b>Gás Refrigerante</b>	R452a
<b>Nível de Ruído</b>	45 dB(A)
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Refrigeração</b>	Ventilada
<b>Consumo de Energia</b>	7.100 kWh/24h
<b>Potência Frigorífica</b>	0.557 kW
<b>Tensão</b>	220~240 V
<b>Peso Líquido</b>	96 kg
<b>Peso Bruto</b>	104 kg
<b>Material Exterior/Interior</b>	Aço Inoxidável AISI304
<b>Espessura do Isolamento</b>	60mm
<b>Tipo de Grelhas</b>	Plastificadas GN 2/1
<b>Iluminação</b>	LED
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura (110-190 H mm)