

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



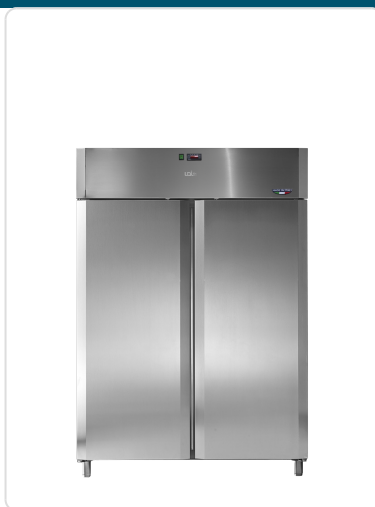
Hotelequip.pt

## Armário Congelador Industrial GN 2/1 -18/-22°C, 1420x800x2030mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2930.026	<b>Modelo:</b>	ARMARIO CONGELAÇÃO OPTIMUM(-18°-22°C)1400BT GN2/1
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ARMARIO CONGELAÇÃO OPTIMUM(-18°-22°C)1400BT GN2/1

### Descricao Resumida

Armário congelador industrial GN 2/1 com 909,5 L de capacidade, refrigeração ventilada e temperaturas de -18°C a -22°C. Construção robusta em aço inox. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Armário Congelador Industrial GN 2/1 — Principais Vantagens

Este armário congelador industrial de alto desempenho é concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, garantindo um desempenho excepcional na conservação de alimentos a temperaturas entre -18 °C e -22 °C. O seu design robusto, com exterior e interior em aço inoxidável AISI304, assegura durabilidade e uma higiene impecável, essenciais para o setor HORECA e hotelaria.

Equipado com um sistema de refrigeração ventilada monobloco, tropicalizado para operar eficientemente mesmo em ambientes com elevadas temperaturas ambiente, este congelador garante uma estabilidade térmica superior. A unidade é removível, facilitando a manutenção e os custos de assistência técnica, enquanto a descongelação automática e a evaporação de condensados minimizam a necessidade de intervenção manual.

O isolamento de 60 mm em poliuretano injetado de alta pressão, isento de CFCs perigosos, promove uma eficiência energética notável, reduzindo o consumo de energia e contribuindo para um ambiente de trabalho mais sustentável. As portas de fecho automático com junta magnética garantem uma vedação perfeita, mantendo as temperaturas internas consistentes e otimizando o consumo.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de uma solução fiável para congelamento e conservação de grandes volumes de produtos alimentares. A capacidade de operar com grelhas GN 2/1 torna-o perfeito para otimizar o espaço e o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção. A sua robustez e eficiência são adequadas para um uso contínuo e intensivo, comum em operações de catering e buffets.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1420x800x2030/2100 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões da embalagem (LxPxA)</b>	1460x840x2200 mm
<b>Volume</b>	909,5 Litros
<b>Temperatura</b>	-18 °C a -22 °C
<b>Classe Climática</b>	5 (Não Requerido)
<b>Grelhas</b>	6 unidades (GN 2/1 plastificadas)
<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>	14,636 kWh/24h
<b>Potência Frigorífica</b>	0,760 kW
<b>Tensão</b>	220~240 V
<b>Peso Líquido</b>	165 kg
<b>Peso Bruto</b>	180 kg
<b>Material Exterior/Interior</b>	Aço Inoxidável AISI304
<b>Isolamento</b>	60 mm, poliuretano sem CFCs
<b>Porta</b>	Fecho automático, junta magnética (60 mm espessura)
<b>Características Adicionais</b>	Painel de controlo eletrónico frontal, unidade de refrigeração ventilada monobloco removível, tropicalizada (+40 °C), iluminação LED, pés ajustáveis (110-180 H mm), 6 ganchos incluídos.