

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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 excecional 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

Característica	Detalhe
Dimensões da embalagem (LxPxA)	1460x840x2200 mm
Volume	909,5 Litros
Temperatura	-18 °C a -22 °C
Classe Climática	5 (Não Requerido)
Grelhas	6 unidades (GN 2/1 plastificadas)
Gás Refrigerante	R452a
Nível de Ruído	45 dB(A)
Descongelação	Automática
Refrigeração	Ventilada
Consumo de Energia	14,636 kWh/24h
Potência Frigorífica	0,760 kW
Tensão	220~240 V
Peso Líquido	165 kg
Peso Bruto	180 kg
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável AISI304
Isolamento	60 mm, poliuretano sem CFCs
Porta	Fecho automático, junta magnética (60 mm espessura)
Características Adicionais	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.