

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Congelador Industrial GN 2/1 -18°C/-20°C 1400L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.204	Modelo:	UD5200.204
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	245 kg	Dimensões:	1400 x 800 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.204

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste armário congelador profissional? A: O armário congelador profissional possui as seguintes dimensões: 1400 mm de largura, 800 mm de profundidade e 2050 mm de altura. Estas medidas são cruciais para o planeamento do espaço na sua cozinha industrial ou estabelecimento HORECA. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a instalação e ventilação do equipamento., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e qual o tipo de gás refrigerante utilizado? A: Este armário congelador requer uma tensão de 230 V para funcionar. O gás refrigerante utilizado é o R290, um gás ecológico e eficiente. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza do armário congelador? A: Para a manutenção e limpeza eficazes, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com detergentes suaves e não abrasivos. A descongelação é automática, mas é importante verificar periodicamente o evaporador e garantir que não há obstruções. Em caso de sujidade persistente, consulte o manual de instruções ou um técnico especializado para evitar danos nos componentes., Q: Este equipamento possui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, o armário congelador profissional beneficia de uma garantia do fabricante, cujos termos e condições estão detalhados no manual do produto. Para assistência técnica ou questões relacionadas com a garantia, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um centro de assistência autorizado. Estamos disponíveis para ajudar em qualquer questão pós-venda., Q: Que tipo de prateleiras estão incluídas e são compatíveis com acessórios Gastronorm? A: O armário vem equipado com 6 prateleiras que são compatíveis com tabuleiros e recipientes Gastronorm 2/1. Estas prateleiras são robustas e ajustáveis, permitindo uma organização flexível do espaço interno de acordo com as necessidades do seu negócio. A compatibilidade GN 2/1 otimiza o seu fluxo de trabalho na cozinha.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Armário Congelador Profissional, Congelador 1400 Litros, Armário Refrigeração HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15175
Alt Text Imagens	Armario Congelacao (-18º,-20ºc) U1400bt2 Gn2/1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Armario Congelacao (-18º,-20ºc) U1400bt2 Gn2/1
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Congeladores > Gastronorm

Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Congeladores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	UD2186.337A,HE232194,HE232187,EX19068481
Uso Profissional - Dicas	Otimize a circulação de ar forçado evitando obstruir os ventiladores internos com caixas excessivamente encostadas às paredes traseiras., Aproveite a compatibilidade GN 2/1 para evitar o transvaze de alimentos, reduzindo o risco de contaminação cruzada e acelerando o tempo de reposição., Verifique mensalmente o estado das juntas magnéticas das portas para garantir a estanquicidade e evitar a formação desnecessária de gelo no evaporador., Configure os alarmes de temperatura para monitorizar desvios durante os períodos de maior fluxo de abertura de portas no serviço de almoço e jantar.
Uso Profissional - Perfis	Diretores de F&B de unidades hoteleiras, Chefs de Cozinha de restaurantes de grande volume, Gestores de Compras de empresas de catering e eventos
Descrição Curta Original	<p>Evaporação automática de água durante a descongelação. Isolamento de poliuretano Ozone-friendly de 48 mm de espessura. Portas de fechamento automático. Evaporador de tubo de cobre com aletas de alumínio. Estrutura de aço inoxidável.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1400x800x2050 mm Volume: 1400 Lt Temperatura -18/-20 °C Gás refrigerante: 290 r Descongelação A/M A Refrigeração S/V N Prateleiras 6nr Peso Líquido: - Bruto: 245 kg Potência: 1300 W</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000758,SM5140028,HE237731
Uso Profissional - Casos de Uso	Catering de Eventos e Banquetes: Utilizado para o armazenamento massivo de bases pré-confecionadas e proteínas ultracongeladas, permitindo que a equipa organize a produção semanal em grelhas GN 2/1 que transitam diretamente do forno para o abatimento e depois para este armário., Unidades Hoteleiras de Grande Dimensão: Funciona como pulmão de stock negativo na zona de economato ou preparação central, facilitando o controlo de inventário de produtos de pastelaria fina e gelataria que exigem temperaturas constantes e sem flutuações., Restaurantes de Elevada Rotação: Ideal para a conservação de stocks de matérias-primas sazonais ou importadas, onde a capacidade de 1400L permite compras em volume para otimização de custos de aquisição junto de fornecedores.

Uso Profissional - Introdução

Este armário congelador de 1400 litros é uma peça central na infraestrutura de frio negativo para operações de grande escala, oferecendo uma gestão de stock eficiente através da compatibilidade total com o sistema Gastronorm GN 2/1. Construído para suportar as elevadas temperaturas ambientes das cozinhas industriais portuguesas, garante a estabilidade térmica entre -18°C e -20°C, assegurando a integridade organolética dos alimentos e o cumprimento rigoroso das normas HACCP com baixo consumo energético graças ao gás refrigerante R290.

Descricao Resumida

Armário congelador profissional 1400L (-18°C/-20°C) com descongelação automática. Capacidade GN 2/1 e estrutura em aço inoxidável.

Descricao Completa

Armário Congelador — Principais Vantagens

Concebido para as exigências do setor de restauração profissional, este armário ultracongelador de grande capacidade oferece uma solução de conservação fiável e duradoura. Mantenha os seus produtos alimentares perfeitamente preservados entre -18°C e -20°C, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. A sua robustez em aço inoxidável e o isolamento de alta densidade asseguram um desempenho superior, mesmo em ambientes de cozinha intensivos.

A tecnologia avançada de frio, com gás refrigerante R290 e descongelação automática, minimiza o consumo de energia e a necessidade de manutenção. A evaporação automática da água de descongelação é uma vantagem prática que otimiza o funcionamento e facilita a limpeza, contribuindo para uma operação diária mais eficiente no seu estabelecimento.

As seis prateleiras ajustáveis e a compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 2/1 permitem uma organização flexível e otimizada do espaço interior, adequando-se às diversas necessidades de armazenamento de cozinhas industriais, hotéis e restaurantes com elevado volume de trabalho. Priorize a eficiência e a higiene com um equipamento concebido para durar.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de congelação é ideal para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, bares e empresas de catering que necessitem de armazenar grandes volumes de alimentos congelados. É igualmente adequado para cozinhas industriais e

espaços de preparação alimentar que exigem rigor nas temperaturas de conservação. A sua capacidade de 1400 litros e as dimensões padronizadas Gastronorm garantem versatilidade no armazenamento diário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1400x800x2050 mm
Volume	1400 Litros
Temperatura	-18°C a -20°C
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática A/M A
Prateleiras	6 (compatível com GN 2/1)
Peso Líquido	245 kg
Potência	1300 W
Tensão	230 V
Isolamento	Poliuretano Ozone-friendly de 48 mm
Estrutura	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento deste armário congelador?

Este armário congelador possui uma generosa capacidade de 1400 litros, ideal para grandes volumes de armazenamento em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para uso em hospitais ou laboratórios?

Embora adequado para ambientes profissionais exigentes, este modelo é otimizado para o setor alimentar (restauração). Para aplicações hospitalares ou laboratoriais, recomenda-se consultar equipamentos específicos que cumpram as normas e certificações relevantes para esses setores.

Este congelador requer descongelação manual?

Não, este armário possui um sistema de descongelação automática (A/M A), o que facilita a rotina de manutenção e assegura um funcionamento contínuo e eficiente.

Quais as dimensões exatas deste armário congelador profissional?

O armário profissional possui as seguintes dimensões: 1400 mm de largura, 800 mm de

profundidade e 2050 mm de altura. Estas medidas são cruciais para o planeamento do espaço na sua cozinha industrial ou estabelecimento de restauração. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a instalação e ventilação do equipamento.

Que tipo de prateleiras estão incluídas e são compatíveis com acessórios Gastronorm?

O armário vem equipado com 6 prateleiras que são compatíveis com tabuleiros e recipientes Gastronorm 2/1. Estas prateleiras são robustas e ajustáveis, permitindo uma organização flexível do espaço interno de acordo com as necessidades do seu negócio. A compatibilidade GN 2/1 otimiza o seu fluxo de trabalho na cozinha.