

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário de Congelação Industrial GN2/1, 550L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.024A	Modelo:	2929.024A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	705 x 918 x 2085 cm

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2929.024A

Descricao Resumida

Armário de congelação industrial em inox, porta reversível, termóstato digital e alarme de temperatura. Capacidade de 550 litros.

Descricao Completa

armário congelação industrial — Congelador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho rigoroso em ambientes exigentes, este armário de ultracongelação oferece uma solução robusta e fiável para a conservação de alimentos. Construído integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para a higiene e

longevidade do equipamento. A luz LED de série otimiza a visibilidade interna, facilitando a organização e identificação dos produtos armazenados.

A segurança dos seus produtos é primordial, e por isso este equipamento inclui uma fechadura integrada. O termóstato digital permite um controlo preciso da temperatura entre -18º a -22ºC, crucial para manter a qualidade e segurança alimentar. A porta reversível com fecho automático oferece maior flexibilidade de instalação no seu espaço, minimizando a perda de frio e otimizando a eficiência energética do congelador.

Aplicações Profissionais

Este versátil armário congelador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a pastelarias, hotéis e refeitórios que necessitam de uma conservação eficaz a baixas temperaturas. A sua capacidade de 550 litros GN2/1 permite armazenar grandes volumes de ingredientes e pratos preparados, suportando as exigências de cozinhas profissionais atarefadas. A funcionalidade de alarme de temperatura, que alerta para variações ("Hi/Low"), previne eficazmente a deterioração dos alimentos, protegendo o seu investimento.

A eficiência energética e a baixa emissão de ruído (62 dB(A)) tornam este equipamento uma escolha inteligente para espaços onde o ambiente de trabalho e os custos operacionais são considerações importantes. Com um consumo de apenas 3,66 kW/24h e um gás refrigerante R290, contribui para um funcionamento mais sustentável.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	705x918x2085
Volume (lt)	550
Temperatura (ºC)	-18 / -22
Gás Refrigerante	R290
Nível de Ruído (dB(A))	62
Consumo (kW/24h)	3,66
Potência (W)	250
Tensão (V)	230
Peso Líquido (kg)	149
Peso Bruto (kg)	166

Característica	Valor
Dimensões Embalagem (mm)	725x930x2170

Perguntas Frequentes

Qual a garantia de durabilidade deste armário de congelação?

Fabricado totalmente em aço inoxidável e utilizando gás refrigerante R290, este armário está preparado para suportar as condições mais exigentes. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil e resistência a ambientes profissionais agressivos.

Este equipamento é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, o design versátil com porta reversível e dimensões otimizadas torna-o ideal para diferentes layouts de cozinhas profissionais. A sua capacidade GN2/1 é um padrão comum que se adapta a várias necessidades de armazenamento em restauração.

Como o termóstato digital contribui para a poupança energética?

O termóstato digital permite um controlo de temperatura exato, evitando flutuações desnecessárias que aumentariam o consumo de energia. Este controle preciso, aliado ao sistema de fechamento automático da porta, otimiza a eficiência do equipamento e reduz os custos operacionais.

Que medidas de segurança integra o armário para a conservação dos alimentos?

Além da fechadura de série que protege o seu stock, o armário possui um sistema de alarme de temperatura "Hi/Low". Este alerta permite intervir rapidamente em caso de anomalias, garantindo a integridade e segurança dos alimentos armazenados.

É prático de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a higiene diária e a manutenção do armário. A superfície lisa e resistente permite uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.