

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Congelador Vertical Profissional 600L em Inox -25°C

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2095.212	<b>Modelo:</b>	2095.212
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	670 x 870 x 1950 cm

### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2095.212

### Descrição Resumida

Congelador vertical profissional de 600 litros em aço inoxidável, com refrigeração estática ventilada e temperatura de -25°C. Ideal para gelatarias e restauração.

### Descrição Completa

#### Congelador Vertical — Principais Vantagens

Este armário frigorífico vertical é uma solução robusta e altamente eficiente para o armazenamento de produtos congelados em ambientes de restauração profissional. Concebido para atender às exigências de gelatarias e cozinhas industriais, oferece uma capacidade de 600 litros, ideal para

manter grandes volumes de produtos a temperaturas ultrabaixas. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção dos mais altos padrões de higiene. Com um sistema de refrigeração estática otimizado por ventoinha, assegura uma distribuição de frio uniforme, preservando a qualidade e a frescura dos seus produtos.

## Aplicações Profissionais

Este conservador vertical é indispensável para estabelecimentos que necessitam de armazenamento fiável a baixas temperaturas, como gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua vasta capacidade e a possibilidade de atingir temperaturas de  $-25^{\circ}\text{C}$  tornam-no perfeito para conservar gelados, sobremesas ultracongeladas, carnes, peixes e outros produtos que exijam congelação profunda. As cinco prateleiras ajustáveis permitem organizar eficientemente o espaço interno, adaptando-se a diferentes tipos e tamanhos de embalagens Gastronorm GN 2/1. É uma mais-valia para operações que valorizam a eficiência energética e a segurança alimentar.

## Características Técnicas

Dimensões (mm)	670x870x1950
Volume (Litros)	600
Temperatura ( $^{\circ}\text{C}$ )	-25
Refrigeração	Estática por Ventoinha
Descongelação	Manual
Grelhas (n <sup>o</sup> /mm)	5 (532x650)
Peso Líquido - Bruto (kg)	130/145
Potência (W)	550
Tensão (V)	230
Gás Refrigerante	R404A

## Perguntas Frequentes

### 1. Este congelador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e outros negócios que necessitem de armazenamento a temperaturas de congelação para produtos alimentares variados.

### 2. Qual é a capacidade real de armazenamento deste equipamento?

A sua capacidade útil é de 600 litros, concebida para acomodar grandes quantidades de produtos,

incluindo recipientes Gastronorm GN 2/1.

### **3. Como funciona o sistema de refrigeração?**

Possui refrigeração estática com apoio de uma ventoinha, garantindo uma distribuição homogénea do frio e preservando a integridade dos produtos.

### **4. A descongelação é automática ou manual?**

A descongelação deste modelo é manual, o que permite um controlo total sobre o processo e a periodicidade, otimizando a eficiência energética.

### **5. As prateleiras são ajustáveis ou fixas?**

Sim, o congelador inclui cinco grelhas robustas com dimensões de 532x650 mm, que podem ser ajustadas para maximizar o espaço de armazenamento de acordo com as suas necessidades.