

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Armário Frigorífico Vertical Polo 400BTV -400L

Informações do Produto

SKU:	UD2095.206	Modelo:	2095.206
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	670 x 702 x 1955 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2095.206

Descrição Resumida

Armário frigorífico vertical de 400 litros com temperatura de +5°C a -25°C, ideal para cozinhas profissionais e hotelaria. Descongelação automática.

Descrição Completa

armário frigorífico vertical — Armazenamento Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para o setor profissional de hotelaria e restauração, o armário de refrigeração Vertical Polo 400BTV assegura uma conservação de alimentos impecável. Dispõe de um sistema frigorífico potenciado que garante estabilidade da temperatura, mesmo em condições climáticas exigentes. A

sua construção robusta e funcionalidade otimizada são ideais para cozinhas de alta demanda.

Este armário frigorífico distribui o frio de forma homogênia no seu interior graças ao ventilador no evaporador, o que previne variações de temperatura e prolonga a frescura dos produtos armazenados. O termómetro integrado permite monitorizar facilmente o ambiente interno, garantindo o controlo total sobre a climatização dos seus ingredientes. Além disso, as prateleiras ajustáveis em grelha de aço maximizam a capacidade de carga, adaptando-se às suas necessidades de organização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais que procuram um armazenamento eficiente e fiável. A sua capacidade de manutenção da temperatura, que varia de +5°C a -25°C, permite tanto a refrigeração quanto a congelação de uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes frescos a sobremesas e produtos ultracongelados. A sua versatilidade torna-o indispensável para qualquer negócio que preze pela qualidade e higiene alimentar.

Com um design vertical que otimiza o espaço, é ideal para estabelecimentos com área limitada, proporcionando uma grande capacidade de armazenamento sem comprometer a circulação na cozinha. A descongelação automática facilita a manutenção, reduzindo o tempo de inatividade e garantindo um funcionamento contínuo, crucial para a dinâmica de um serviço de restauração. A sua construção durável em aço e componentes de alta qualidade assegura uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo diário.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	670x702x1955
Volume (Litros)	400
Temperatura (°C)	+5/-25
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática
Grelhas (unidades/mm)	5 (532x390)
Peso Líquido - Bruto (kg)	122/130
Potência (W)	670
Tensão (V)	230

Gás refrigerante

R404A

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento deste armário frigorífico?

O armário frigorífico oferece um volume útil de 400 litros, ideal para negócios com necessidades de armazenamento consideráveis. As suas prateleiras em grelha de aço são ajustáveis, permitindo uma organização flexível e eficiente do espaço interno.

Este equipamento é adequado para congelação?

Sim, este modelo é versátil, com uma amplitude térmica de +5°C a -25°C, o que o torna apto tanto para refrigeração quanto para congelação de diversas categorias de alimentos. É perfeito para manter produtos frescos ou congelados conforme a sua necessidade.

Qual o sistema de descongelação do armário?

O armário frigorífico utiliza um sistema de descongelação automática, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e assegura a otimização do tempo de funcionamento. Esta funcionalidade contribui para a durabilidade do equipamento e a higiene interna.

As prateleiras podem ser ajustadas?

Sim, as cinco prateleiras em grelha de aço são totalmente reguláveis, proporcionando uma adaptabilidade excepcional para acomodar itens de diferentes tamanhos. Tal característica maximiza a capacidade de exposição e facilita a organização do inventário.

É fácil monitorizar a temperatura interna?

Com um termómetro indicador da temperatura interior, a monitorização é simples e precisa, garantindo que os seus produtos estão sempre nas condições ideais. Este controlo rigoroso é vital para a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos.