

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Armário Congelador Vertical Profissional -25°C 400L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2095.202	Modelo:	2095.202
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2095.202

Descricao Resumida

Armário congelador vertical profissional com 397 litros, temperatura de -25°C e prateleiras ajustáveis. Ideal para conservação em restauração.

Descricao Completa

armário congelador vertical — Armário Congelador — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração exigentes, este armário congelador vertical assegura que os seus produtos se mantêm a temperaturas uniformes e estáveis. O sistema de refrigeração potente permite uma conservação ideal, mesmo sob condições de serviço intensivo. É a solução perfeita para cozinhas profissionais que precisam de fiabilidade e eficiência no armazenamento de ultracongelados, garantindo a sua preservação e segurança alimentar.

Equipado com prateleiras ajustáveis em grelha de aço, este congelador de conservação oferece flexibilidade para organizar o espaço interno conforme as suas necessidades, maximizando a capacidade de carga em cada nível. O design robusto e a atenção aos detalhes asseguram que a sua equipa terá acesso facilitado aos ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho diário. A presença de um termómetro indicador da temperatura interna permite um controlo constante e preciso do ambiente de armazenamento.

Aplicações Profissionais

Um equipamento como este é indispensável em qualquer cenário de restauração profissional, desde grandes hotéis e restaurantes até pastelarias e talhos. A sua capacidade de manter temperaturas ultrabaixas é crucial para a conservação de carnes, peixe, legumes e produtos de pastelaria ultracongelados, prolongando a sua frescura e qualidade.

É particularmente adequado para estabelecimentos com elevado volume de trabalho, onde a fiabilidade da temperatura é crítica para evitar desperdícios e manter os padrões de higiene e segurança alimentar mais elevados. A construção em aço e as prateleiras ajustáveis tornam-no ideal para cozinhas comerciais que exigem durabilidade e adaptabilidade, permitindo que o espaço seja otimizado para diferentes tipos e tamanhos de produtos.

Características Técnicas

Dimensões	670x677x1955 mm
Volume	397 litros
Temperatura	-25 °C
Refrigeração	Sim

Descongelação	Manual
Grelhas	6 (543x405 mm)
Peso Líquido - Bruto	117/125 kg
Potência	700 W
Tensão	230 V
Gás refrigerante	R404A

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que este armário congelador consegue manter?

Este armário congelador vertical foi concebido para manter uma temperatura ultrabaixa e estável de -25°C, ideal para a conservação a longo prazo de produtos congelados em ambientes profissionais.

De que material são feitas as prateleiras e qual a sua versatilidade?

As prateleiras são fabricadas em grelha de aço resistente e são totalmente reguláveis em altura. Esta característica permite-lhe adaptar o espaço interior do equipamento às dimensões dos seus produtos, otimizando a sua capacidade de armazenamento.

É fácil monitorizar a temperatura interna do congelador?

Sim, o aparelho está equipado com um termómetro indicador de temperatura interior de fácil leitura. Isso permite que a sua equipa verifique rapidamente e com precisão as condições de conservação dos alimentos, garantindo a segurança alimentar.

Este equipamento tem sistema de descongelação automática?

Não, o sistema de descongelação deste modelo é manual. Recomenda-se realizar a descongelação conforme as necessidades para manter a eficiência energética e o desempenho ideal do equipamento a longo prazo.

Este armário congelador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, que necessitem de uma solução robusta e fiável para armazenamento de congelados.