

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frigorífico Profissional Vertical SGD-300E 270L Porta Sólida

Informacoes do Produto

SKU:	TF69444	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Frigorífico profissional vertical SGD-300E de 270L, porta sólida, baixo consumo energético e temperatura de +2 a +12 °C, ideal para cozinhas eficientes.

Descricao Completa

Concebido para a exigência de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, o **frigorífico profissional vertical SGD-300E** oferece uma solução de armazenamento eficiente e fiável. Este armário refrigerado garante a conservação ideal dos seus ingredientes, combinando um baixo consumo energético com uma construção robusta para um desempenho ininterrupto. O seu design elegante em antracite, com porta sólida reversível, integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, protegendo os alimentos da luz e mantendo a cadeia de frio essencial para a segurança alimentar.

frigorífico profissional — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	270 / 260 l
Gama de temperaturas	+2 a +12 °C
Classe climática	4
Dimensão externa (LxPxA)	600 x 580 x 1805 mm
Dimensão interna (LxPxA)	520 x 380 x 1445 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	1950 x 800 x 575 mm
Peso bruto / líquido	109 / 100.8 kg
Acabamento exterior	Antracite RAL 7021
Acabamento interior	Prata
Número e tipo de porta	1 porta sólida com dobradiças
Número e tipo de estantes	4 ajustável

Tipo de arrefecimento	Ventilado
Tipo de descongelação	Automático
Refrigerante	R290
Potência de entrada	280 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	48 dB(A)
GTIN / EAN	5708181756567
Carga de contentor de 40 pés	122 pçs
Garrafas 330 ml	198 pçs
Garrafas PET 500 ml	210 pçs
Latas 330 ml	420 pçs
Latas 500 ml	252 pçs
Cor da prateleira	Cromado
Dimensões da prateleira	496 x 341 mm
Dimensões da prateleira inferior	520 x 369
Carga máxima nas prateleiras	150 kg/m ²
Pés / Pernas	Pernas reguláveis
Fechadura	Sim
Luz interior	LED
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	90 g

Termómetro	Sim
-------------------	-----

Aplicações Profissionais

Este frigorífico de armazenamento é a escolha ideal para chefes executivos e diretores de F&B que procuram otimizar a gestão de stock e a frescura dos ingredientes. Perfeito para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, estabelecimentos de catering e hotéis, onde a conservação a temperaturas entre +2 °C e +12 °C é crucial. A sua capacidade de 270 litros brutos e prateleiras ajustáveis facilitam a organização da mise en place e a rotação de stock, suportando o ritmo de um serviço contínuo sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga-se pela eficiência operacional com o modelo SGD-300E. Para além do seu baixo consumo energético, um diferencial competitivo nos custos operacionais, o exterior e interior em skinplate oferece durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. A porta sólida reversível permite uma flexibilidade máxima no layout da sua cozinha, enquanto a luz interior LED e o controlo digital com visor de temperatura proporcionam uma monitorização precisa e intuitiva. Esta unidade é também "ideal para branding", permitindo personalizar o exterior para reforçar a imagem do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil deste frigorífico para um restaurante movimentado??

Com um volume líquido de 260 litros e quatro prateleiras ajustáveis, este frigorífico profissional é ideal para um restaurante. Permite armazenar uma quantidade considerável de ingredientes, desde produtos frescos a pré-preparações, suportando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Como assegurar a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil do equipamento??

A limpeza regular das superfícies interiores e exteriores com produtos suaves e um pano húmido é fundamental. O sistema de descongelação automática minimiza a formação de gelo, mas é aconselhável verificar periodicamente as borrachas da porta e garantir a circulação de ar na traseira para manter a eficiência do frigorífico.

Este frigorífico é adequado para a conservação de queijos e charcutaria??

Com uma gama de temperaturas ajustável entre +2 °C e +12 °C, este armário refrigerado oferece a flexibilidade necessária para diversos tipos de alimentos. É perfeitamente capaz de manter queijos e charcutaria em condições ótimas, desde que a temperatura seja ajustada conforme as necessidades

específicas de conservação desses produtos.

Quais os benefícios da porta sólida reversível para a organização da cozinha??

A porta sólida reversível proporciona uma enorme adaptabilidade ao design da sua cozinha profissional. Permite que o frigorífico seja posicionado de forma mais eficiente, seja abrindo para a direita ou para a esquerda, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço, especialmente em áreas com layout limitado ou em constante alteração.

A iluminação LED interna afeta a temperatura ou o consumo energético??

A iluminação LED interna é concebida para ser altamente eficiente em termos energéticos, gerando calor mínimo, o que não afeta a temperatura interna do frigorífico nem aumenta significativamente o consumo de eletricidade. Permite uma visibilidade clara dos produtos armazenados, facilitando a identificação rápida e eficiente dos itens.