

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: 06/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Frigorífico Profissional Vertical GN1/1 292L

Informações do Produto

SKU:	TF68901	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Descrição Resumida

Armário frigorífico profissional vertical GUC50, GN1/1, 292L. Design estreito em aço inox com controlo digital preciso (+2 a +8°C). Ideal para cozinhas eficientes.

Descrição Completa

O armário frigorífico profissional vertical GUC50 é a solução ideal para cozinhas movimentadas que exigem eficiência e durabilidade em espaços otimizados. Com uma capacidade de 292 litros brutos e compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN1/1, permite uma organização impecável e um acesso rápido aos seus ingredientes. Este equipamento é crucial para manter o ritmo de qualquer serviço de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de arrefecimento ventilado asseguram uma conservação de alimentos superior e uma higiene rigorosa, elementos chave para qualquer estabelecimento.

frigorífico profissional vertical — Características Técnicas

Volume Bruto / Líquido

292 / 228 l

Gama de Temperaturas	+2 a +8 °C
Classe Climática	5
Dimensão Externa (LxPxA)	484 x 745 x 2100 mm
Dimensão Interna (LxPxA)	368 x 580 x 1510 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	515 x 765 x 2140 mm
Peso Bruto / Líquido	123 / 110 kg
Acabamento Exterior	SS201
Acabamento Interior	SS201
Número e Tipo de Porta	1, sólida reversível com fecho automático e fechadura
Número e Tipo de Prateleiras	3, de arame, GN1/1
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Tipo de Descongelção	Automático
Refrigerante	R600a
Classe de Energia	B
Consumo de Energia	0.9 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	329 kWh/ano
Potência de Entrada	250 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de Ruído	42 dB(A)
Carga Máxima nas Prateleiras	13 kg/m ²
Rodas	4 rodízios, 2 com travão

Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico
Termómetro	Sim
Ambiente Máximo de Funcionamento	+40°C, 40% RH

Aplicações Profissionais

Este refrigerador é perfeito para restaurantes com espaço limitado, cozinhas de hotelaria que necessitam de flexibilidade na disposição dos equipamentos, ou pastelarias que exigem armazenamento vertical eficiente. O design estreito e as rodas resistentes tornam-no facilmente deslocável, ideal para a limpeza profunda ou reconfigurações rápidas de layout, otimizando a *mise en place* e a gestão de stock em ambientes dinâmicos. A compatibilidade com o formato Gastronorm GN1/1 simplifica a transição de produtos entre áreas de preparação e conservação, mantendo a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este armário de refrigeração diferencia-se pela excelente relação custo-benefício, aliada a características de topo que garantem durabilidade e segurança. A porta sólida reversível com fecho automático e fechadura integrada garante a proteção dos seus produtos e flexibilidade de instalação. O controlo digital preciso da temperatura entre +2 a +8 °C e a descongelação automática minimizam o desperdício e maximizam a frescura, cumprindo as mais exigentes normas HACCP para a cadeia de frio. A luz interior LED facilita a visibilidade e o controlo rápido do inventário, agilizando o trabalho da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas ideal para este frigorífico??

Este frigorífico profissional opera numa gama de temperaturas de +2 a +8 °C, ideal para a conservação segura de uma vasta variedade de alimentos frescos, conforme as regulamentações de higiene alimentar.

É fácil mover e limpar este armário refrigerado??

Sim, o equipamento está equipado com 4 rodízios robustos, sendo 2 com travão, que facilitam a sua deslocação para limpeza ou reconfiguração da cozinha. O exterior e interior em aço inoxidável SS201 simplificam a higienização diária, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Este equipamento é energeticamente eficiente??

Com uma classe energética B e um consumo diário de apenas 0.9 kWh/24h, este frigorífico profissional foi concebido para um funcionamento eficiente. Contribui para a redução dos custos operacionais da sua cozinha, sem comprometer a performance.

Posso usar tabuleiros Gastronorm de diferentes tamanhos neste frigorífico??

Este armário foi concebido para acomodar tabuleiros Gastronorm GN1/1 nas suas prateleiras ajustáveis. Embora o tamanho GN1/1 seja o padrão, pode usar divisões menores (GN1/2, GN1/3, etc.) dentro do formato GN1/1.

Quais as vantagens do arrefecimento ventilado para a conservação de alimentos??

O sistema de arrefecimento ventilado, também conhecido como arrefecimento forçado, distribui o frio de forma homogénea por todo o interior do armário. Isto minimiza as flutuações de temperatura e garante uma conservação mais eficaz e prolongada dos alimentos.