

# 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



## Congelador Vertical Industrial GN1/1 Inox 292L GUF50

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF68898	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Congelador vertical profissional em inox GN1/1 para cozinhas de alta exigência. 292L, -22/-18°C, robusto e eficiente. Ideal para o seu negócio.

## Descrição Completa

No ambiente dinâmico da cozinha profissional, um armazenamento eficiente e seguro é fundamental. O **Congelador Vertical Industrial GN1/1** GUF50 é a solução ideal para Chefs Executivos e Gestores de F&B que procuram otimizar a conservação de alimentos congelados. Este equipamento robusto, com exterior e interior em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, cruciais para manter os mais altos padrões de segurança alimentar. Com a sua capacidade generosa e compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN1/1, o congelador G-line permite uma organização superior, facilitando a rotação de stock e a preparação rápida durante os picos de serviço. A refrigeração ventilada assegura uma temperatura homogénea entre -22°C e -18°C, preservando a qualidade dos seus ingredientes.

### Congelador Vertical GN1/1 — Características Técnicas

<b>Volume Bruto / Líquido</b>	292 / 228 l
<b>Gama de Temperaturas</b>	-22 a -18 °C
<b>Classe Climática</b>	5
<b>Dimensão Externa (LxPxA)</b>	484 x 745 x 2100 mm
<b>Dimensão Interna (LxPxA)</b>	368 x 580 x 1510 mm
<b>Dimensão da Embalagem (LxPxA)</b>	515 x 765 x 2140 mm
<b>Peso Bruto / Líquido</b>	123 / 110 kg
<b>Acabamento Exterior</b>	SS201
<b>Acabamento Interior</b>	SS201
<b>Número e Tipo de Porta</b>	1

<b>Número e Tipo de Estantes</b>	3 prateleiras de arame
<b>Tipo de Arrefecimento</b>	Ventilado
<b>Tipo de Descongelção</b>	Automático
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Classe de Energia</b>	D
<b>Consumo de Energia</b>	3.97 kWh/24h
<b>Consumo Anual de Energia</b>	1449 kWh/ano
<b>Potência de Entrada</b>	380 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Nível de Ruído</b>	42 dB(A)
<b>GTIN / EAN</b>	5708181754846
<b>Densidade do Isolamento</b>	38
<b>Cor da Prateleira</b>	Branco
<b>Dimensões da Prateleira</b>	GN1/1
<b>Carga Máxima nas Prateleiras</b>	13 kg/m <sup>2</sup>
<b>Rodas</b>	4 rodízios, 2 com travão
<b>Fechadura</b>	Sim
<b>Luz Interior</b>	LED
<b>Tipo de Controlador</b>	Eletrónico
<b>Carga de Refrigerante</b>	85 g
<b>Termómetro</b>	Sim

<b>N.º EPREL</b>	2368611
<b>Ambiente Máximo</b>	+40°C, 40% RH
<b>EEL</b>	55.8 %

## Aplicações Profissionais

---

Este armário congelador foi concebido para se integrar perfeitamente em diversos ambientes profissionais exigentes. É a escolha acertada para restaurantes que necessitam de preservar grandes volumes de carne, peixe, vegetais e sobremesas, mantendo a integridade e sabor dos alimentos. Em hotéis, serve como um aliado indispensável para o armazenamento de ingredientes em cozinhas centrais ou áreas de apoio a buffets de pequeno-almoço e eventos. Cozinhas de catering beneficiarão da sua mobilidade, facilitando a organização e o transporte interno de produtos. A sua robustez e facilidade de limpeza, aliadas ao controlo preciso da temperatura, garantem um ambiente de trabalho mais eficiente e em conformidade com as normas HACCP.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distingue-se no mercado pelo seu design inteligente e funcionalidades que realmente fazem a diferença no dia a dia operacional. A construção integral em aço inoxidável SS201, tanto no exterior como no interior, oferece uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, superando alternativas com acabamentos mistos. A flexibilidade é ampliada pelas quatro rodas robustas, duas com travão, que permitem reposicionar o equipamento sem esforço. Além disso, o seu sistema de refrigeração ventilada, aliado ao eficiente refrigerante R290 e a uma classe energética D, garante um desempenho de congelação otimizado com menor consumo. A inclusão de uma porta com fecho automático, fechadura e o visor de temperatura digital conferem segurança e um controlo exato para a sua equipa, protegendo os seus stocks e otimizando a rotina de trabalho.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade de armazenamento útil deste congelador??

*A capacidade líquida de armazenamento deste congelador é de 228 litros, enquanto a capacidade bruta é de 292 litros, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais e acomodar uma vasta gama de produtos.*

### Como a porta de fecho automático e a fechadura beneficiam a operação diária??

*A porta de fecho automático minimiza a perda de frio, contribuindo para a eficiência energética e a estabilidade da temperatura interna. A fechadura integrada oferece segurança adicional para os seus*

*stocks mais valiosos, prevenindo acessos não autorizados.*

**Este congelador vertical é adequado para quais tipos de estabelecimento profissional??**

*É ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, cozinhas de catering e outros estabelecimentos que necessitem de armazenamento fiável e eficiente de produtos congelados, com foco na organização e higiene.*

**Qual o regime de manutenção e limpeza recomendado para este equipamento??**

*Recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com detergentes neutros e panos macios para manter a higiene do aço inoxidável. A descongelação é automática, minimizando a necessidade de intervenção manual e facilitando a manutenção.*

**O que significa "compatível com tabuleiros Gastronorm GN1/1"??**

*Significa que as prateleiras ajustáveis deste congelador foram concebidas para encaixar perfeitamente em tabuleiros Gastronorm de tamanho GN1/1 (530x325 mm), padronizando o armazenamento e facilitando o manuseamento dos alimentos na sua cozinha.*