

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



Hotelequip.pt

Congelador Vertical Industrial 270L Porta Sólida DW-YL270

Informacoes do Produto

SKU:	TF65228	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Congelador vertical industrial de 270L com gama de -25 a -10°C. Ideal para otimizar a conservação de alimentos, com porta sólida, fechadura e alarme de temperatura.

Descricao Completa

Este armário congelador vertical foi concebido para responder às exigências de conservação de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com uma capacidade líquida de 270 litros e uma gama de temperaturas de -25°C a -10°C, oferece um armazenamento seguro e eficiente para uma vasta gama de produtos congelados. A sua estrutura robusta com porta sólida e o sistema de controlo eletrónico garantem a estabilidade térmica essencial para a segurança alimentar e a qualidade dos ingredientes.

Congelador Vertical Industrial — Características Técnicas

Volume líquido	270 l
Gama de temperaturas	-25 a -10 °C
Dimensão externa (LxPxA)	700 x 640 x 1792 mm
Dimensão interna (LxPxA)	500 x 460 x 1235 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	757 x 717 x 1865 mm
Peso bruto / líquido	98 / 90 kg
Número e tipo de porta	1 porta sólida com dobradiças
Tipo de descongelação	Manual
Refrigerante	R600a
Consumo de energia	1.21 kWh/24h
Consumo anual de energia	441.65 kWh/ano
Potência de entrada	135 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Rodas	4 rodízios giratórios
Fechadura	Sim

Tipo de controlador	Eletrónica com alarme
Termómetro	Sim
Ambiente máximo	+30°C, 55% RH

Aplicações Profissionais

Este congelador é uma solução robusta para a gestão de stock de produtos perecíveis em qualquer cozinha comercial. É ideal para restaurantes de média e grande dimensão que necessitam de preservar grandes volumes de carne, peixe, vegetais ou produtos semipreparados. Pastelarias e padarias beneficiarão da capacidade de congelar massas e ingredientes, otimizando a sua produção. Hotéis e unidades de catering encontram neste equipamento um aliado para manter a frescura e a segurança dos alimentos, essenciais para um serviço de qualidade contínua.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste congelador assenta na sua fiabilidade e segurança operacional. O controlador eletrónico com alarme de temperatura permite uma monitorização constante, alertando para qualquer desvio crítico e minimizando o risco de perda de produtos. A fechadura integrada oferece uma camada adicional de segurança, protegendo ingredientes valiosos ou sensíveis. Além disso, os quatro rodízios giratórios facilitam a movimentação do equipamento para limpeza ou reorganização da cozinha, contribuindo para a manutenção dos padrões HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e gama de temperaturas deste congelador??

Este congelador possui uma capacidade líquida de 270 litros, ideal para o armazenamento de produtos em cozinhas profissionais. A sua gama de temperaturas varia de -25°C a -10°C, garantindo um congelamento profundo e seguro para diversos tipos de alimentos.

Quais as vantagens do controlador eletrónico com alarme??

O controlador eletrónico permite uma gestão precisa da temperatura, essencial para a conservação dos alimentos. O alarme integrado notifica em caso de anomalias na temperatura, prevenindo o deterioro dos produtos e assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

É fácil de mover e limpar este equipamento??

Sim, o equipamento está equipado com quatro rodízios giratórios, facilitando significativamente a sua movimentação dentro da cozinha. Esta característica é particularmente útil para a limpeza regular do espaço ou para ajustes na disposição do equipamento, otimizando a higiene e a flexibilidade

operacional.

Que tipo de refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental??

Este congelador utiliza o refrigerante R600a, conhecido pelo seu baixo impacto ambiental e elevada eficiência energética. Esta escolha contribui para a sustentabilidade da sua operação, alinhando-se com as preocupações ecológicas atuais.

Como devo realizar a descongelação e manutenção para garantir a longevidade??

A descongelação é manual e deve ser realizada periodicamente para evitar a acumulação excessiva de gelo, que pode comprometer a eficiência do equipamento. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas, bem como a verificação do estado das vedações da porta para otimizar o desempenho.