

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Congelador Vertical Industrial GN2/1 555L UF600S

Informacoes do Produto

SKU:	TF33641	Modelo:	UF600S
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181994082

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	UF600S

EAN	5708181994082
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Descricao Resumida

Congelador vertical industrial de 555L com capacidade GN2/1, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Garante congelação uniforme e durabilidade.

Descricao Completa

Para o gestor de F&B que prioriza a eficiência e a segurança alimentar, o **Congelador Vertical Industrial GN2/1** de 555 litros é a solução ideal para otimizar a sua capacidade de armazenamento. Concebido para suportar as exigências de uma cozinha profissional de alto volume, este equipamento assegura a conservação perfeita dos seus ingredientes, desde produtos frescos a preparações antecipadas, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade. A sua construção robusta e tecnologia de congelação estática garantem uma temperatura uniforme, crucial para manter a qualidade e a frescura dos alimentos por mais tempo.

Congelador Industrial GN2/1 — Características Técnicas

Volume Bruto / Líquido	605 / 555 L
Gama de Temperaturas	-24 a -10 °C
Classe Climática	4
Dimensão Externa (LxPxA)	777 x 695 x 1895 mm
Dimensão Interna (LxPxA)	653 x 580 x 1680 mm
Peso Bruto / Líquido	112 / 107 kg

Acabamento Exterior	Aço Inoxidável SS430
Acabamento Interior	ABS branco
Número e Tipo de Porta	1 porta sólida com dobradiças (reversível)
Número e Tipo de Estantes	6 fixas para congelamento GN2/1
Tipo de Arrefecimento	Estático
Tipo de Descongelação	Manual
Refrigerante	R600a
Carga de Refrigerante	130 g
Consumo de Energia	2.24 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	818 kWh/ano
Potência de Entrada	300 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de Ruído	45 dB(A)
Pés / Pernas	4 pés reguláveis
Rodas	2 rodízios (traseiros)
Fechadura	Sim
Luz Interior	Não
Tipo de Controlador	Eletrónico
Termómetro	Sim
Ambiente Máximo	+30°C, 55% RH
Dimensões da Prateleira	GN2/1

Aplicações Profissionais

Num ambiente de restauração com grande rotação de stock, como um hotel de 4 ou 5 estrelas ou um restaurante com 80+ lugares, a capacidade de organizar e conservar eficazmente os alimentos é um fator crítico. Este armário congelador é perfeito para a mise en place diária, para o armazenamento de produtos semipreparados ou para a gestão de excedentes sazonais. A compatibilidade com tabuleiros GN2/1 facilita a integração com os seus processos existentes e a otimização do espaço interno, permitindo que a sua equipa trabalhe de forma mais ágil e produtiva, mesmo nos períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um equipamento de refrigeração para a sua cozinha profissional deve basear-se na fiabilidade e no retorno do investimento. Este congelador vertical destaca-se pela sua construção em aço inoxidável SS430, que garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para as rigorosas normas de higiene. As prateleiras fixas asseguram que a temperatura se mantém constante em todos os níveis, prevenindo quebras na cadeia de frio. Além disso, a porta reversível e os pés reguláveis com rodízios traseiros proporcionam uma flexibilidade de instalação inigualável, adaptando-se a qualquer configuração de cozinha e permitindo movimentação quando necessário para limpeza ou reorganização.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil deste congelador e para que tipo de tabuleiros é adequado??

Este congelador oferece uma capacidade líquida de 555 litros, sendo ideal para armazenamento de grandes volumes. É concebido para acomodar tabuleiros GN2/1, otimizando a organização e o espaço na sua cozinha.

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

Para manter o desempenho e a higiene, é crucial realizar a descongelação manual regularmente e limpar as superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável e ABS, evitando abrasivos.

Este congelador é indicado para ultracongelação rápida de alimentos??

O Congelador UF600S foi concebido para armazenamento e conservação a longo prazo, com uma gama de temperaturas de -24 a -10 °C. Para ultracongelação rápida (blast chilling), recomendam-se

equipamentos específicos como abatedores de temperatura.

Quais as vantagens de ter um controlo de temperatura eletrónico neste equipamento??

O termóstato eletrónico permite um controlo preciso da temperatura, garantindo que os alimentos são mantidos dentro da faixa ideal de -24 a -10 °C, essencial para a segurança alimentar e conformidade com as normas HACCP.

A porta reversível oferece flexibilidade na instalação e no fluxo de trabalho da cozinha??

Sim, a porta sólida reversível do congelador UF600S proporciona uma adaptabilidade superior ao layout da sua cozinha, permitindo que ajuste a direção de abertura conforme as necessidades do espaço e otimize o fluxo operacional.