

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Refrigerador de Água Industrial 120L para Padaria e Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.230	Modelo:	UD2236.230
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	718 x 698 x 1069 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.230
Marca	UDI
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Refrigerador de água industrial de 120 litros em inox, para padarias e pastelarias.
Garante controlo preciso da temperatura e alta eficiência na produção.

Descricao Completa

Água Refrigerada – Principais Vantagens

Este sistema de refrigeração de água foi concebido especificamente para as exigências de padarias e pastelarias, oferecendo um desempenho robusto e fiável. Equipamento essencial em qualquer ambiente de produção alimentar, garante o controlo térmico preciso da água, um fator crítico na confeção de massas fermentadas. Com esta unidade de arrefecimento, assegurará a consistência e a qualidade superior dos seus produtos finais, desde pães artesanais a delicados produtos de doçaria. A sua construção duradoura em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma longevidade excecional, como também cumpre os mais rigorosos padrões de higiene, indispensáveis em operações de alta intensidade.

A eficiência operacional é uma prioridade, por isso, esta máquina de refrigeração de água integra um sistema de enchimento automático por flutuador no tanque, com uma bobina em aço inoxidável. Este mecanismo minimiza a necessidade de supervisão constante e otimiza o fluxo de trabalho da sua equipa. A potência frigorífica constante proporciona um arrefecimento célere e eficaz, crucial para manter a produtividade elevada, mesmo durante os períodos de maior procura na sua produção. Invista na melhoria dos seus processos e na garantia da qualidade contínua dos seus ingredientes com este equipamento de vanguarda.

Aplicações Profissionais

Unidades de panificação e doçaria de dimensão média a grande encontrarão neste equipamento a solução ideal para as suas necessidades de água arrefecida. É perfeito para qualquer estabelecimento que precise de uma temperatura consistente para ingredientes líquidos, seja para a preparação de massas que requerem um controlo rigoroso para uma fermentação otimizada, ou para o arrefecimento rápido de outros produtos alimentares. A sua construção resistente torna-o adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais e ateliers de pastelaria, onde a fiabilidade é tão importante quanto a precisão. Além disso, a sua versatilidade permite a utilização em diversas aplicações de produção alimentar que beneficiam de um aprovisionamento constante de água à temperatura ideal.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	718x698x1069 mm
Capacidade	120 litros
Gás Refrigerante	R290
Potência Frigorífica	1,144 kW/Kcal
Potência Elétrica	1,121 kW
Tensão	230 V
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Tanque e Bobina	Aço inoxidável AISI 304 com enchimento automático por flutuador
Características Adicionais	Agitador de água, tampa superior removível para limpeza, pés ajustáveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a importância da água refrigerada em padarias e pastelarias?

A água refrigerada é crucial para controlar a temperatura final da massa, especialmente em produtos fermentados como o pão e alguns doces. Ajuda a retardar a ação da levedura, evitando a fermentação excessiva e garantindo a estrutura e o sabor desejados no produto final, contribuindo para a standardização da qualidade.

As dimensões do refrigerador permitem uma instalação fácil na minha cozinha profissional?

Este refrigerador de água possui dimensões de 718x698x1069 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma adequada ventilação e facilitar as operações de manutenção e limpeza, recomenda-se que seja considerado um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em todas as faces do equipamento durante a instalação.

Que tipo de manutenção regular é necessária para este refrigerador e qual a garantia?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pela tampa superior removível, devendo ser feita regularmente com detergentes neutros. Recomenda-se também a verificação periódica da bobina e do tanque. Este equipamento beneficia de uma garantia padrão de 2 anos para peças, e dispomos de rede de assistência técnica especializada em todo o território nacional.

É possível ajustar os pés do equipamento para se adaptar a diferentes superfícies?

Sim, o refrigerador de água está equipado com pés ajustáveis em altura, o que facilita sobremaneira o seu nivelamento em diversas superfícies de trabalho. Esta característica assegura que o equipamento possa ser posicionado de forma estável e segura, adaptando-se às necessidades

específicas do seu ambiente profissional, mesmo em pisos irregulares.

Este aparelho possui alguma funcionalidade para otimizar o consumo de água ou energia?

O sistema integra um enchimento automático por flutuador, garantindo que o nível de água se mantém constante sem desperdícios, o que otimiza o consumo hídrico. Em termos energéticos, o seu eficiente sistema de refrigeração com gás R290 (um refrigerante natural de baixo impacto ambiental) e a potência frigorífica de 1,144 kW/Kcal contribuem para uma operação energeticamente responsável, minimizando os custos operacionais ao longo do tempo.