

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Refrigerador Água Industrial Inox 80L para Padaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.233	Modelo:	UD2236.233
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1225 x 560 x 554 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.233
Marca	UDI
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Refrigerador de água profissional de 80 litros em aço inoxidável AISI 304 para padarias e pastelarias. Essencial para controlo de temperatura da massa.

Descricao Completa

Refrigerador de Água — Vantagens Essenciais

Este equipamento de arrefecimento de água, primordial para padarias e pastelarias modernas, assegura um controlo rigoroso da temperatura, elemento crítico para a qualidade superior das massas. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, oferece uma durabilidade excecional e uma higiene impecável, resistente à corrosão em ambientes de produção intensiva. O sistema de enchimento automático por flutuador, juntamente com o agitador de água integrado, garante uma operação contínua e uma homogeneidade térmica sem precedentes, otimizando o processo de fermentação e a textura final dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Pensado para o ambiente profissional, este arrefecedor é a escolha ideal para padarias, pastelarias e unidades de produção de charcutaria que exigem água refrigerada para as suas misturas. É indispensável em qualquer estabelecimento de restauração que prepare massas levedadas, onde a exatidão na temperatura da água é vital para uma fermentação consistente. Com uma capacidade de 80 litros, este sistema suporta a produção contínua em instalações de média a grande dimensão, garantindo eficiência e resultados uniformes ao longo do dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1225x560x554 mm
Capacidade	80 litros
Gás Refrigerante	R290
Potência Frigorífica	945 W
Potência Total	0,862 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Produção Diária	27 litros por hora
Tempo Funcional do Agitador	80 rpm
Dimensões Embalagem (AxLxP)	1270x590x674 mm
Material Construção	Aço inoxidável AISI 304
Tanque Material	Aço inoxidável AISI 304
Pés	Ajustáveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a importância de um refrigerador de água numa padaria?

Um refrigerador de água é fundamental para controlar a temperatura da massa, especialmente em produtos de panificação e pastelaria, garantindo a qualidade e consistência dos produtos finais.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e a tampa superior removível foram concebidas para facilitar a limpeza e a manutenção, assegurando a conformidade com as normas sanitárias.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais os seus benefícios?

Este refrigerador utiliza gás refrigerante R290, um hidrocarboneto natural com baixo potencial de aquecimento global (GWP), sendo uma opção ecologicamente mais sustentável e eficiente em termos energéticos.

Qual a capacidade de refrigeração e produção deste modelo?

Este modelo possui uma capacidade de 80 litros, uma potência frigorífica de 945 W e uma produção de 27 litros por hora, assegurando uma refrigeração eficiente da água.

Os pés do refrigerador são ajustáveis?

Sim, o refrigerador está equipado com pés ajustáveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes tipos de piso e garantindo a estabilidade do equipamento.