

## Congelador vertical Tefcold UF600S C/CESTAS en acero inoxidable con estantes GN2/1 y cestas incluidas



**Congelador vertical Tefcold UF600S C/CESTAS con puerta reversible, estantes GN2/1 y cestas.**

Ideal para **entornos profesionales que priorizan higiene, orden y gran volumen de almacenamiento.**

### **Catálogo de congeladores verticales**

El modelo **UF600S C/CESTAS de Tefcold** es una solución de congelación vertical con estructura **higiénica y robusta en acero inoxidable**, diseñada para cocinas profesionales de alta exigencia.

Gracias a sus 6 estantes GN2/1 fijos y las **cestas organizadoras integradas**, ofrece **gran capacidad de almacenamiento y visibilidad interior**, mejorando la eficiencia operativa.

### **↪ Características técnicas del UF600S C/CESTAS.**

- **Rango de temperatura: -24 °C a -10 °C**

## Congelador vertical Tefcold UF600S C/CESTAS en acero inoxidable con estantes GN2/1 y cestas incluidas

- 
- **Clase climática:** 4 (30 °C / 55% HR)
  - **Volumen bruto / neto:** 605 / 555 litros
  - **Peso bruto / neto:** 112 / 107 kg
  - **Puerta:** 1 puerta batiente maciza, reversible, con cierre
  - **Estantes:** 6 fijos GN2/1
  - **Cestas:** Incluidas
  - **Carga máxima por estante:** 110 kg/m<sup>2</sup>
  - **Acabado exterior:** Acero inoxidable SS430
  - **Acabado interior:** ABS blanco
  - **Control:** Electrónico con termómetro digital
  - **Refrigeración:** Estática
  - **Descongelación:** Manual
  - **Refrigerante:** R600a (130 g)
  - **Nivel de ruido:** 45 dB
  - **Patas:** 4 regulables + 2 ruedas traseras
  - **Luz interior:** No

## Congelador vertical Tefcold UF600S C/CESTAS en acero inoxidable con estantes GN2/1 y cestas incluidas

- **Consumo energético:** 2,24 kWh/24h (818 kWh/año)
- **Potencia:** 300 W
- **Tensión / Frecuencia:** 220-240V / 50 Hz
- **Medidas interiores (AnxPrxAI):** 653 x 580 x 1680 mm
- **Medidas exteriores (AnxPrxAI):** 777 x 695 x 1895 mm
- **Medidas embalaje:** 850 x 770 x 2070 mm
- **Carga contenedor 40ft:** 42 unidades

### ¿Trabajas en una cocina profesional donde la limpieza y el orden son prioritarios?

Este modelo está diseñado para cumplir con los **estándares más altos de higiene**, gracias a su exterior en acero inoxidable, interior en ABS y estantes GN2/1 con cestas que facilitan la **organización lógica del producto congelado**.

Es perfecto para cocinas hospitalarias, residencias, restauración organizada o cocinas abiertas al cliente.

### **UF600S C/CESTAS: máxima organización, mínimo esfuerzo**

Con **estructura sólida, puerta con cierre, control electrónico y cestas resistentes**, este equipo optimiza tanto la conservación como el acceso.

Las cestas incluidas permiten clasificar por tipos de producto, fechas o frecuencia de uso, haciendo el trabajo más rápido y eficiente.

### ¿Será difícil su mantenimiento?

Al contrario. Su **estructura lisa, los materiales higiénicos y las cestas extraíbles** facilitan la limpieza interior.

Está pensado para entornos con normativas estrictas y revisiones sanitarias

frecuentes.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un congelador profesional con cestas?

- ¿Manejas gran volumen de congelado y necesitas orden?
  - ¿Tu entorno requiere limpieza constante y materiales inoxidables?
  - ¿Usas bandejas GN1/1 en tu operativa diaria?
  - ¿Prefieres equipos de mantenimiento sencillo y sin complicaciones electrónicas?
- Este modelo combina todo eso con un diseño preparado para durar.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos lo que pasa en una cocina cuando falta orden**. Este congelador te da capacidad real, distribución lógica y una imagen profesional impecable. Es una apuesta segura para entornos exigentes.

## Sobre el fabricante: TEFCOLD

**TEFCOLD** es sinónimo de confianza a nivel europeo. Especialista en soluciones de refrigeración comercial con presencia internacional, sus equipos están diseñados para durar y adaptarse a la normativa vigente. En EquipoH llevamos un tiempo prescribiendo TEFCOLD por su excelente postventa y fiabilidad.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

Y por eso, si gestionas una cocina con mucho en juego, **este armario te conviene**.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 777 x 695 x 1895 mm