

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Congelador Pastelaria 620L -18/-22°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.571	Modelo:	UD2828.571
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	85 kg	Dimensões:	600 x 920 x 1600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2828.571
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Armário congelador profissional de 620 litros para padaria e pastelaria, com refrigeração estática a -18/-22°C. Ideal para conservação de massas e produtos congelados.

Descricao Completa

armário congelador padaria — Armário Congelador – Principais Vantagens

Este conservador vertical profissional foi concebido especificamente para as rigorosas exigências dos setores da padaria e pastelaria. Com uma capacidade generosa de 620 litros, oferece espaço amplo para armazenar massas, produtos semi-acabados e ingredientes que necessitam de uma conservação a ultracongelamento. A sua refrigeração estática garante uma distribuição uniforme da temperatura entre -18°C e -22°C, essencial para preservar a qualidade e frescura dos seus produtos.

A descongelção manual/automática permite uma manutenção eficiente e adaptada às necessidades operacionais da sua cozinha profissional, garantindo o máximo desempenho com um consumo energético otimizado. Este equipamento robusto é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas industriais que procuram fiabilidade, eficiência e grande capacidade de armazenamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de restauração com elevada produção de produtos congelados. É perfeito para conservar massas levedadas, pães pré-cozidos, bolos, sobremesas e ingredientes sensíveis à temperatura, garantindo a sua qualidade e prolongando a sua vida útil. Este freezer irá otimizar a gestão de stocks e a produtividade da sua equipa, uma vez que a sua construção sólida e a capacidade de manter temperaturas consistentes o tornam adequado para ambientes profissionais exigentes, onde a performance e a durabilidade são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x920x1600 mm
Descongelção	Manual/Automática
Refrigeração	Estática

Característica	Detalhe
Temperatura	-18 / -22 °C
Volume	620 Litros
Prateleiras	28 unidades
Gás Refrigerante	R134A
Peso Líquido	85 kg
Potência	0.24 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este armário congelador?

R: Este armário congelador possui dimensões exteriores de 600x920x1600 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado para garantir uma ventilação adequada e facilitar a instalação e manutenção.

P: Que tipo de refrigeração utiliza e qual o gás refrigerante?

R: O equipamento opera com refrigeração estática, que assegura uma conservação homogénea dos produtos sensíveis. O gás refrigerante utilizado é o R134A, um componente essencial para o seu eficiente funcionamento.

P: Qual a gama de temperaturas que o armário pode atingir e para que tipo de produtos é mais adequado?

R: Este armário congelador mantém uma temperatura de trabalho entre -18 °C e -22 °C. É perfeito para a congelação profunda e conservação de longo prazo de massas levedadas, pão pré-cozido e outros ingredientes sensíveis à temperatura.

P: Quantas prateleiras são incluídas e qual a sua importância?

R: Este armário congelador vem equipado com 28 prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização eficiente do espaço interno. As prateleiras são cruciais para otimizar o armazenamento e assegurar uma boa circulação de ar entre os produtos.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica e como se realiza a manutenção?

R: O armário congelador requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 0,24 kW. A manutenção regular inclui a limpeza e descongelação manual, que deve ser feita quando a camada de gelo atingir aproximadamente 5 mm de espessura, prolongando assim a vida útil do equipamento.