

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Armário de Conservação Refrigerado 620 Lt para Pastelaria e Padaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2828.573	<b>Modelo:</b>	ARMÁRIO CONSERVAÇÃO ARM ARV620 45X75
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ARMÁRIO CONSERVAÇÃO ARM ARV620 45X75

### Descricao Resumida

Armário de conservação refrigerado de 620 Lt, temperatura +4/+8°C, ideal para pastelaria e padaria profissional. Descongelação M/A e refrigeração estática.

### Armário de Conservação Refrigerado — Principais Vantagens

Este armário de conservação refrigerado foi concebido especificamente para as exigências do setor HORECA, garantindo a manutenção ideal de produtos de pastelaria e padaria. A sua capacidade generosa de 620 litros, aliada a uma temperatura de refrigeração estável entre +4°C e +8°C, assegura que os seus produtos se mantêm frescos e com a qualidade inalterada por mais tempo, minimizando o desperdício.

A funcionalidade de descongelação manual e automática oferece flexibilidade e eficiência na gestão do equipamento, adaptando-se às necessidades do seu negócio. Construído para ser robusto e fiável, este armário é uma solução de longa duração para cozinhas profissionais, pastelarias, padarias e estabelecimentos similares que necessitem de refrigeração eficaz para grandes volumes.

Equipado com gás refrigerante R134A, um gás comum e eficiente, contribui para um desempenho frigorífico consistente. A sua potência de 0,24 kW e tensão de 230 V garantem um funcionamento otimizado, sem comprometer a eficiência energética, essencial para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

### Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, cafés, restaurantes e hotéis que necessitam de um armazenamento refrigerado fiável para ingredientes e produtos acabados. Perfeito para conservar massas, cremes, bolos, pães e doces, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. Adapta-se a cozinhas industriais e estabelecimentos com elevado volume de produção, onde a organização e a conservação rigorosa são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x920x1600 mm
Descongelação	Manual/Automática
Refrigeração	Estática
Temperatura	+4°C a +8°C
Volume	620 Litros
Prateleiras	28 unidades

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R134A
Peso Líquido	85 kg
Potência	0,24 kW
Tensão	230 V