

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Frigorífico de Pastelaria 620L para Tabuleiros 40x60

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | UD2828.574 | Modelo: | UD2828.574 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 85 kg | Dimensões: | 600 x 920 x 1600 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2828.574 |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

Armário de conservação profissional com 620 litros, ideal para pastelaria e padaria. Refrigeração estática (+4°C a +8°C) e 28 prateleiras 40x60.

Descricao Completa

armário conservação padaria — Armário de Conservação — Principais Vantagens

Este equipamento de refrigeração foi concebido para responder às exigências rigorosas da pastelaria e padaria profissional. Assegura uma refrigeração estática otimizada, crucial para preservar a frescura e a qualidade dos seus produtos, desde massas levedadas a doces finalizados. Com a capacidade de manter a temperatura constante, minimiza a perda de humidade, uma característica vital para produtos delicados.

Com um volume interno de 620 litros, a arca oferece um espaço amplo e versátil para acomodar até 28 tabuleiros de 40x60 cm. Esta configuração otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha ou laboratório de pastelaria. A sua construção robusta, aliada a componentes de elevada qualidade, garante durabilidade e fiabilidade no uso diário, representando um investimento estratégico para o seu negócio.

A faixa de temperatura de funcionamento, entre +4 °C e +8 °C, é ideal para a conservação de um vasto leque de produtos de padaria e pastelaria, prolongando eficazmente a sua vida útil e reduzindo o desperdício. O sistema de descongelação, que pode ser manual ou automático, proporciona flexibilidade e simplicidade na manutenção.

Aplicações Profissionais

Este armário é a solução ideal para pastelarias, padarias artesanais, laboratórios de produção de massas e hotéis com serviço de pequeno-almoço e cafetarias que precisam de um equipamento fiável para a conservação de produtos perecíveis. É particularmente adequado para estabelecimentos com volume de produção médio a alto, onde a organização e a manutenção da cadeia de frio são fatores críticos para a qualidade do produto final.

É perfeito para guardar massas frescas, cremes, sobremesas, bolos e outros produtos que requerem uma temperatura rigorosamente controlada para preservar as suas características organolépticas e garantir a segurança alimentar. A capacidade de 28 prateleiras (40x60) permite uma elevada densidade de armazenamento e uma organização interna metódica, essencial para cozinhas profissionais.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|----------------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 600x920x1600 mm |
| Descongelação | Manual / Automática |
| Refrigeração | Estática |
| Temperatura | +4 °C a +8 °C |
| Volume | 620 Litros |
| Prateleiras | 28 (para tabuleiros 40x60) |
| Gás Refrigerante | R134A |
| Potência | 0,24 kW |
| Tensão | 230 V |
| Peso Líquido | 85 kg |

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste armário de conservação? A: As dimensões do armário de conservação são 600x920x1600 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, é recomendável deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento. Certifique-se de que o local de instalação tem altura suficiente para a porta abrir completamente.

Q: Que tipo de requisitos elétricos são necessários para este armário de conservação? A: Este armário de conservação requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 0,24 kW. Recomenda-se a ligação a uma tomada exclusiva e devidamente dimensionada para evitar sobrecargas e garantir o funcionamento otimizado do equipamento. Consulte sempre um electricista qualificado para a instalação.

Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza do armário de conservação? A: A manutenção regular inclui a limpeza diária das superfícies internas e externas com um pano húmido e detergente neutro. É fundamental limpar os condensadores periodicamente para garantir a eficiência da refrigeração. Recomenda-se a verificação anual por um técnico especializado para inspeção de componentes e recarga de gás refrigerante, se necessário.

Q: Este armário de conservação inclui algum acessório ou prateleiras adicionais? A: Este armário de conservação é fornecido com 28 prateleiras, otimizadas para as dimensões de 40x60. Caso necessite de prateleiras adicionais ou de outros acessórios, poderá consultar o nosso catálogo de peças e componentes para compatibilidade. Contacte-nos para mais informações.

Q: Este equipamento é adequado para outro tipo de produtos alimentares além de pastelaria e padaria? A: Embora otimizado para pastelaria e padaria devido às suas características de refrigeração estática e capacidade para tabuleiros específicos, este armário pode ser utilizado para a conservação de outros produtos alimentares que beneficiem de temperaturas controladas entre +4 °C e +8 °C e onde a manutenção da humidade é crucial, garantindo a sua versatilidade em diferentes ambientes profissionais.