

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário de Conservação para Padaria 620L 40x60 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.574	Modelo:	ARM.CONS.PAD.ARM ARV 620 40X60
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ARM.CONS.PAD.ARM ARV 620 40X60

Descricao Resumida

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

armário conservação padaria — Armário de Conservação para Padaria — Principais Vantagens

Este armário de conservação foi desenhado para as exigências da pastelaria e padaria profissional. Garante uma refrigeração estática eficiente, essencial para manter a frescura e a qualidade dos seus produtos, desde massas levedadas a produtos acabados.

Com um volume generoso de 620 litros, oferece espaço amplo para organizar os seus tabuleiros de 40x60, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha ou laboratório de pastelaria. A sua construção robusta e componentes de alta qualidade asseguram durabilidade e fiabilidade no uso diário, traduzindo-se num excelente investimento a longo prazo.

A temperatura de funcionamento entre +4 °C e +8 °C é ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos de padaria e pastelaria, prolongando a sua vida útil e minimizando o desperdício. O sistema de descongelação manual/automático oferece flexibilidade e facilidade na manutenção do equipamento.

Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, laboratórios de produção de massas, hotéis com serviço de pequeno-almoço e cafetarias que necessitem de um equipamento fiável para a conservação de produtos perecíveis. Adequado para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, onde a organização e a manutenção da cadeia de frio são cruciais.

Perfeito para guardar massas frescas, cremes, doces, bolos e outros produtos que exijam uma temperatura controlada para preservar as suas características organolépticas e segurança alimentar. A capacidade de 28 prateleiras (40x60) permite uma alta densidade de armazenamento e organização eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x920x1600 mm
Descongelação	Manual / Automática
Refrigeração	Estática
Temperatura	+4 °C a +8 °C

Característica	Detalhe
Volume	620 Litros
Prateleiras	28 (para tabuleiros 40x60)
Gás Refrigerante	R134A
Potência	0,24 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	85 kg