

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



Hotelequip.pt

Armário de Conservação para Padaria 620L | +4/+8°C

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2828.574A
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Armário de conservação profissional 620L em inox, ideal para padarias e pastelarias.
Refrigeração estática +4/+8°C para tabuleiros 40x60cm.

Descricao Completa

Armário de Conservação de Pastelaria — Principais Vantagens

Este armário frigorífico foi cuidadosamente desenvolvido para ir ao encontro das exigências do setor da pastelaria e padaria profissional, assegurando as condições ideais para a preservação otimizada de massas, ingredientes e produtos acabados. A sua robustez, garantida pelo fabrico em aço inoxidável, confere-lhe não só durabilidade excepcional, mas também uma facilidade de limpeza inigualável, qualidades essenciais em qualquer cozinha industrial.

Com uma capacidade interna de 620 litros, este equipamento foi concebido para otimizar o espaço de armazenamento através de prateleiras ajustáveis, perfeitas para tabuleiros de 40x60cm, permitindo uma organização eficiente e um fluxo de trabalho sem interrupções. O sistema de refrigeração estática mantém uma temperatura homogênea entre +4°C e +8°C, um fator crítico para a segurança alimentar e a qualidade superior dos seus produtos diários.

Pensando na dinâmica operacional diária, o módulo integra um sistema de descongelação manual/automático, que minimiza o tempo de inatividade e simplifica as rotinas de manutenção. Adicionalmente, o seu baixo consumo energético de apenas 0,24 kW, combinado com o gás refrigerante R134A, destaca a sua impressionante eficiência operacional e o compromisso com a sustentabilidade ambiental.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, confeitarias e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de uma solução fiável para armazenar ingredientes ou produtos de panificação e pastelaria a temperaturas controladas. É particularmente adequado para operações de volume médio a elevado, onde a otimização do espaço e a fiabilidade contínua são indispensáveis. Um equipamento perfeito para cozinhas comerciais e industriais que exigem conformidade rigorosa com o sistema HACCP na conservação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x920x1600 mm

Característica	Detalhe
Descongelação	Manual/Automática
Refrigeração	Estática
Temperatura	+4 / +8 °C
Volume	620 Litros
Prateleiras	28 unidades
Gás Refrigerante	R134A
Peso Líquido	85 kg
Potência	0,24 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Este armário é adequado para quais tipos de tabuleiros de padaria?

Foi concebido especificamente para acomodar tabuleiros de 40x60cm, uma medida standard e amplamente utilizada na indústria de padaria e pastelaria, otimizando a organização dos produtos.

Qual é o sistema de refrigeração e as suas principais vantagens?

Utiliza refrigeração estática, que assegura uma distribuição suave e uniforme da temperatura. Este método é ideal para produtos delicados como massas e artigos de pastelaria, prevenindo o ressecamento excessivo e mantendo a sua frescura.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado neste equipamento?

Este equipamento utiliza o gás refrigerante R134A, um fluido selecionado pelo seu menor impacto ambiental em comparação com outras alternativas, contribuindo para uma operação mais sustentável.

Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação?

As dimensões do armário de conservação são 600 mm de largura, 920 mm de profundidade e 1600 mm de altura. Recomenda-se um espaço adicional de 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação eficiente e facilitar a instalação técnica segura.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste armário refrigerado?

A manutenção inclui a limpeza regular das superfícies interiores e exteriores com detergentes neutros, a verificação e limpeza do condensador para otimizar a eficiência da refrigeração, e a monitorização do sistema de descongelação. É aconselhável contratar um serviço técnico especializado para revisões anuais aprofundadas.