

# 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: 18/05/2026

*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 Inox 40x60cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2828.574A	<b>Modelo:</b>	ARMARIO CONS. PADARIA ARM ARV 620 40X60 INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ARMARIO CONS. PADARIA ARM ARV 620 40X60 INOX

### Descricao Resumida

Armário de conservação profissional para padarias e pastelarias. Capacidade de 620L, com refrigeração estática +4/+8°C para tabuleiros 40x60cm.

## Descricao Completa

### Armário de Conservação para Padaria — Principais Vantagens

Este armário de conservação foi projetado especificamente para as exigências da pastelaria e padaria profissional, garantindo as condições ideais para a preservação de massas, ingredientes e produtos acabados. O seu design robusto em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de cozinha industrial.

Com uma capacidade generosa de 620 litros e prateleiras ajustáveis para tabuleiros 40x60cm, este equipamento otimiza o espaço de armazenamento e a organização, permitindo um fluxo de trabalho eficiente. A refrigeração estática mantém uma temperatura homogênea entre +4°C e +8°C, crucial para a qualidade e segurança alimentar dos seus produtos.

A pensar na operação diária, o armário incorpora um sistema de descongelação manual/automático, que reduz o tempo de inatividade e simplifica a manutenção. O baixo consumo energético de 0,24 kW, aliado ao gás refrigerante R134A, confere-lhe uma boa eficiência operacional.

### Aplicações

Perfeito para padarias, pastelarias, confeitarias e unidades hoteleiras que necessitem de armazenar ingredientes ou produtos de panificação e pastelaria a temperaturas controladas. Ideal para estabelecimentos com volume médio a elevado, onde a otimização do espaço e a fiabilidade são essenciais. Adequado para cozinhas comerciais e industriais que exigem conformidade com as normas HACCP na conservação de alimentos.

### Especificações Técnicas

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

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temperatura</b>	+4 / +8 °C
<b>Volume</b>	620 Litros
<b>Prateleiras</b>	28 unidades
<b>Gás Refrigerante</b>	R134A
<b>Peso Líquido</b>	85 kg
<b>Potência</b>	0,24 kW
<b>Tensão</b>	230 V