

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Arca Congeladora Profissional 284L, Tapa Opaca, 104x60x85 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.596	Modelo:	UD2828.596
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	1040 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2828.596

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta arca congeladora e que espaço necessito para a instalar? A: Esta arca congeladora tem dimensões de 1040x600x850 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e otimizar o desempenho do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta arca congeladora? A: A arca congeladora requer uma tensão de 230 V com uma potência de 200 W. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que o circuito elétrico seja adequado para suportar a carga exigida e que as normas de segurança sejam cumpridas., Q: Como devo proceder para limpar e realizar a manutenção desta arca congeladora? A: Para a limpeza interna, desligue o equipamento da corrente elétrica, retire os produtos e descongele-o manualmente conforme necessário. Utilize um pano macio e detergente neutro para limpar as superfícies internas e externas, evitando produtos abrasivos. A manutenção regular inclui a verificação do estado dos vedantes da tampa e a limpeza do condensador para assegurar a eficiência energética., Q: Esta arca congeladora inclui cestos? Quantos? A: Sim, esta arca congeladora inclui um cesto, o que facilita a organização e o acesso aos produtos no seu interior. Existem cestos adicionais compatíveis que podem ser adquiridos separadamente, caso necessite de maior capacidade de arrumação ou organização.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Arca Congeladora, Arca Congeladora Profissional, Congelador Horizontal

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14335

Alt Text Imagens

Arca Cong.t.opa.fri 2 Chpa-320

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Arca Cong.t.opa.fri 2 Chpa-320

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Arcas Congeladoras > Porta Cega

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Arcas Congeladoras, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

MS142.770.007,MS100.770.061,MS100.770.060

Uso Profissional - Dicas	<p>Implemente um sistema de rotação de stock FIFO (First-In, First-Out) utilizando etiquetas de data para evitar perdas e garantir a frescura dos ingredientes., Realize a descongelação manual sempre que a camada de gelo atingir 5mm para manter a eficiência do compressor e reduzir o consumo de eletricidade., Evite obstruir o perímetro interno da arca para garantir que a refrigeração estática circule de forma uniforme por todos os produtos armazenados., Posicione o equipamento longe de fontes de calor, como fornos ou fritadeiras, para maximizar a vida útil do sistema de refrigeração.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha e Gestores de F&B, Proprietários de Cafeterias e Pastelarias, Responsáveis de Compras para Unidades de Catering</p>
Descrição Curta Original	<p><p>ARCA CONGELADORA C/ TAMPA OPACA FRI 2 CHPA-320</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 1040x600x850 mm
 Volume:Útil 284 lt
 Temperatura -18/-23 °C
 Descongelação M/A M
 Refrigeração S/V S
 Cestos 1 nr
 Peso Líquido: - Bruto: 55/59 kg
 Potência: 200 w</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRLAVM,HRMF7504E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Gestão de Stocks em Cozinhas de Restaurantes: Utilizada como unidade de apoio para armazenamento de matérias-primas ultracongeladas, como proteínas e vegetais, permitindo a compra em volume para redução de custos operacionais. A tampa cega minimiza as flutuações térmicas durante o serviço intensivo., Pastelarias e Padarias Artesanais: Ideal para a conservação de bases de massa, recheios e produtos de padaria prontos a cozer que exigem uma temperatura constante e uniforme. O cesto incluído facilita a organização de pequenos formatos de stock para acesso rápido., Catering e Eventos: Atua como unidade de reserva logística para eventos de grande escala, permitindo o transporte e armazenamento seguro de gelados e sobremesas que requerem temperaturas negativas rigorosas até ao momento da regeneração ou serviço.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>Esta arca congeladora profissional de 284 litros é um ativo essencial para a gestão de stocks em ambientes de restauração e catering, oferecendo uma solução de armazenamento de alta eficiência térmica graças à sua tampa opaca e isolamento reforçado. Projetada para suportar o rigor do uso comercial contínuo, garante a estabilidade da cadeia de frio entre -18°C e -23°C, otimizando o consumo energético e assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar mais exigentes.</p>

Descricao Resumida

Arca congeladora profissional com 284 litros de capacidade útil. Dimensões de 104x60x85 cm, perfeita para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Arca Congeladora Profissional — Armazenamento Congelado — Principais Vantagens

Concebida para as exigências mais rigorosas da restauração e hotelaria, esta unidade de congelação destaca-se pela sua construção robusta e tampa opaca, que assegura uma eficiência térmica superior. Este design minimiza a perda de frio, otimizando significativamente o consumo energético do seu estabelecimento e contribuindo para a sustentabilidade operacional.

Com uma capacidade de 284 litros úteis, oferece um espaço generoso para o armazenamento de grandes volumes de produtos ultracongelados, algo indispensável para a gestão de stocks em cozinhas profissionais. O seu sistema de refrigeração estática garante uma distribuição homogénea da temperatura, mantendo os seus alimentos entre -18°C e -23°C, preservando a sua qualidade e frescura por mais tempo.

A pensar na funcionalidade do dia a dia, esta arca inclui um cesto interno para uma organização eficiente e um acesso simplificado ao inventário. A descongelação manual, um processo direto e descomplicado, garante a manutenção adequada do equipamento e prolonga a sua vida útil, representando um investimento seguro para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de congelação é perfeitamente adequado para uma diversidade de contextos comerciais, abrangendo restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias, talhos, supermercados e cozinhas industriais. É particularmente vantajosa para o armazenamento seguro de produtos como carnes, peixes, vegetais, gelados e artigos de padaria e pasteleria, onde a manutenção de uma temperatura precisa é crucial para a segurança alimentar e a preservação das características organoléticas.

A sua fiabilidade e espaço interno tornam-na ideal para negócios que procuram uma solução de conservação de stocks que garanta a segurança alimentar e a conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, assegurando que os seus clientes recebam sempre produtos da mais alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1040x600x850 mm
Volume Útil	284 litros
Temperatura	-18°C a -23°C
Descongelação	Manual
Refrigeração	Estática
Cestos	1
Peso Líquido/Bruto	55 kg / 59 kg
Potência	200 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total útil desta arca congeladora?

Esta arca oferece um volume útil de 284 litros, proporcionando amplo espaço para o armazenamento eficaz de grandes quantidades de produtos ultracongelados, ideal para operações profissionais com elevada rotatividade de stock.

Com que temperatura de operação funciona a arca e qual a sua finalidade?

A arca mantém uma gama de temperaturas entre -18°C e -23°C, garantindo as condições ideais para a conservação a longo prazo de alimentos que requerem congelação profunda, como carnes, peixes e vegetais.

Como se processa a descongelação e qual a frequência recomendada?

Este modelo dispõe de descongelação manual, um processo que deve ser realizado periodicamente, idealmente quando a camada de gelo atingir 5 mm de espessura, para assegurar a máxima eficiência energética e a longevidade do equipamento.

Quais as dimensões exatas desta arca e como devo planear o espaço para a sua instalação?

As dimensões da arca são 1040 mm de largura, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura. Para uma ventilação adequada e otimização do desempenho, recomendamos deixar um espaço de pelo menos 10 cm em todas as laterais e na parte traseira.

É necessário adquirir acessórios adicionais para uma melhor organização interna?

Esta arca já inclui um cesto para facilitar a organização. No entanto, se necessitar de opções de arrumação mais detalhadas ou de uma maior personalização do espaço interno, existem cestos adicionais compatíveis disponíveis para compra.