

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Refrigerado Profissional 372L, +1/+10°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.830	Modelo:	UD2828.830
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	64 kg	Dimensões:	595 x 640 x 1840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2828.830

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste armário refrigerado? A: Este armário refrigerado profissional apresenta dimensões de 595x640x1840 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para a maioria dos espaços de cozinha profissional. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para ventilação adequada à volta do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação para este equipamento? A: Este armário requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 350 W. Não necessita de ligação a gás ou água, tornando a sua instalação relativamente simples. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do armário? A: A limpeza regular é fundamental para a durabilidade e higiene do equipamento. Recomenda-se a limpeza diária do interior com um detergente suave e água morna, e a descongelação periódica. As grelhas são removíveis para facilitar a limpeza. Consulte o manual para instruções específicas de manutenção., Q: Inclui alguma garantia ou assistência técnica? A: Todos os nossos equipamentos incluem a garantia legal estabelecida para produtos profissionais. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Temos uma equipa pronta a ajudar com qualquer questão ou eventualidade.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	armário refrigerado profissional, armário conservação temperatura positiva, conservador refrigerado horeca
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14367
Alt Text Imagens	Armario Cons.temp.pos.ud-1370-po
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Armario Cons.temp.pos.ud-1370-po
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras > 400/600/700/1400
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS100.770.012,MS100.770.013

Uso Profissional - Dicas	Distribua a carga deixando espaços entre os recipientes para não obstruir a circulação do ar forçado, garantindo a homogeneidade térmica., Realize a limpeza mensal do condensador para evitar sobrecarga do compressor e reduzir o consumo energético em ambiente de cozinha quente., Utilize as grelhas ajustáveis para segregar alimentos por categorias, prevenindo riscos de contaminação cruzada e agilizando o inventário visual., Verifique regularmente a vedação das gaxetas magnéticas para assegurar que a amplitude térmica de +1°C a +10°C se mantém inalterada.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsável de Produção, Gestor de Alimentos e Bebidas (F&B Manager), Proprietário de Unidade de Restauração Independente
Descrição Curta Original	<p>Armário conservação temperatura positiva UD-1370-PO</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 595x640x1840 mm Volume:lt 372 lt Temperatura +1/+10 °C Gás refrigerante: 452 r Refrigeração S/V V Grelhas 5 nr Peso Líquido: - Bruto: 64-70 kg Potência: 350 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HR110005457,HR110005456
Uso Profissional - Casos de Uso	Mise-en-place em Restauração de Médio Volume: Utilizado para o armazenamento organizado de recipientes Gastronorm com preparados do dia, molhos e proteínas porcionadas. As cinco grelhas ajustáveis permitem otimizar a verticalidade do armário, facilitando o acesso rápido durante o serviço de pico., Gestão de Stocks em Cafeterias e Pastelarias: Ideal para a conservação de laticínios, massas frescas e recheios delicados que exigem uma temperatura constante. A refrigeração ventilada evita a estratificação do ar, mantendo a frescura uniforme mesmo com a abertura frequente da porta para reposição de vitrinas., Back-office de Bebidas em Bar ou Hotelaria: Atua como unidade de apoio para a refrigeração de vinhos brancos, sumos naturais e guarnições de coquetelaria. A sua pegada compacta de 595mm de largura permite a instalação em áreas de serviço restritas, mantendo o inventário à temperatura ideal de consumo.
Uso Profissional - Introdução	Este armário refrigerado de 372 litros é uma unidade de conservação de alta performance desenhada para garantir a estabilidade térmica exigida em fluxos de trabalho intensos no setor HORECA. Com um sistema de refrigeração ventilada e controlo preciso entre +1°C e +10°C, o equipamento assegura a integridade organolética das matérias-primas e o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar (HACCP) em cozinhas profissionais.

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 372 litros, ideal para restaurantes e cozinhas. Conserva de +1°C a +10°C com 5 grelhas e refrigeração ventilada.

Descricao Completa

Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este conservador profissional foi meticulosamente concebido para as cozinhas mais exigentes, garantindo a preservação ideal de alimentos e bebidas. Operando numa gama de temperatura controlada entre +1°C e +10°C, é a escolha acertada para estabelecimentos que não abdicam da fiabilidade e de um desempenho superior na gestão diária dos seus produtos perecíveis. A sua robustez e eficiência energética, assegurada pelo gás refrigerante 452R, traduzem-se em poupanças significativas nos custos operacionais.

Com uma capacidade útil de 372 litros e cinco prateleiras ajustáveis, este equipamento permite uma organização interna versátil e adaptável às suas necessidades. O sistema de arrefecimento ventilado distribui o frio de maneira uniforme, um fator crítico para a segurança alimentar e para minimizar o desperdício.

Aplicações Profissionais

O armário de conservação é um investimento fundamental para restaurantes, hotéis, bares, pastelarias e cozinhas industriais de volume médio a elevado. É a solução perfeita para a conservação diária de ingredientes frescos, laticínios, bebidas e produtos semipreparados, mantendo-os em perfeitas condições para consumo. A sua adaptabilidade otimiza o fluxo de trabalho e garante o cumprimento das normas HACCP, essencial para a reputação e eficiência do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	595x640x1840 mm
Volume	372 litros
Temperatura	+1°C a +10°C
Gás Refrigerante	452R

Característica	Detalhe
Refrigeração	Ventilada
Número de Grelhas	5
Peso Líquido	64 kg
Peso Bruto	70 kg
Potência	350 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste armário refrigerado?

A: Este armário refrigerado profissional apresenta dimensões de 595x640x1840 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para a maioria dos espaços de cozinha profissional. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para ventilação adequada à volta do equipamento.

Q: Inclui alguma garantia ou assistência técnica?

A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem a garantia legal estabelecida para produtos profissionais, assegurando a sua tranquilidade. Para informações detalhadas sobre as condições de garantia e assistência técnica, por favor, contacte diretamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

Q: Qual a capacidade útil interna deste conservador?

A: O armário dispõe de uma generosa capacidade total de 372 litros, projetado para o armazenamento eficiente de um volume considerável de produtos. É ideal para estabelecimentos que necessitam de amplo espaço de conservação.

Q: Este equipamento é apropriado para todos os tipos de alimentos?

A: Sim, com uma versátil gama de temperatura de +1°C a +10°C, este aparelho é perfeito para conservar uma vasta variedade de alimentos. Inclui laticínios, carnes, vegetais, frutas e bebidas, mantendo a sua frescura e qualidade de forma consistente.

Q: Como deve ser realizada a manutenção regular deste armário?

A: Para garantir a durabilidade e a higiene, é crucial efetuar a limpeza diária do interior com um detergente suave e água morna. A descongelação periódica e a limpeza mensal do condensador são também recomendadas para otimizar o desempenho e a eficiência energética do aparelho.