

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

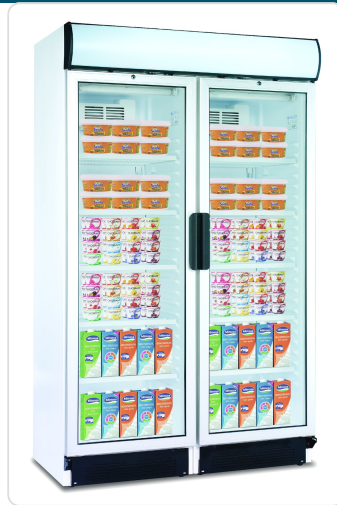


## Armário Frigorífico Profissional Duplo Inox 744L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2828.840	<b>Modelo:</b>	UD2828.840
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	154 kg	<b>Dimensões:</b>	1190 x 640 x 1980 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2828.840
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Armário frigorífico duplo em inox com 744L de capacidade, portas pivotantes e arrefecimento ventilado. Ideal para conservação profissional entre +1°C e +10°C.

## Descricao Completa

### armário conservação inox — Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este conservador vertical em aço inoxidável representa a solução definitiva para o armazenamento de produtos em ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas industriais. Concebido com portas pivotantes duplas, este equipamento permite uma organização interna eficaz, assegurando que os artigos estejam sempre à temperatura regulada, entre +1°C e +10°C. A robustez da construção em inox garante uma longevidade superior e uma manutenção simplificada, elementos cruciais em contextos profissionais onde a higiene é uma prioridade inegável. Com descongelação totalmente automática e um sistema de arrefecimento ventilado, este aparelho otimiza o desempenho e minimiza a necessidade de intervenção manual da sua equipa.

A iluminação interior superior proporciona uma visibilidade excelente dos produtos, facilitando a identificação rápida e uma gestão de stock eficiente. A escolha do gás refrigerante R600, aliada a um isolamento térmico de alta performance, contribui ativamente para um consumo energético mais reduzido, traduzindo-se em poupanças significativas nos custos operacionais do seu negócio. A configuração de capacidade dupla é particularmente vantajosa para segmentar produtos distintos ou para responder a um volume elevado de consumo, mantendo a integridade da temperatura e a frescura dos alimentos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de refrigeração é ideal para restaurantes com elevado fluxo de clientes, hotéis, cafés, bares e qualquer cozinha industrial que necessite de uma conservação eficaz para um volume de stock considerável. É particularmente indicado para a preservação de alimentos perecíveis, engarrafados como vinhos ou cervejas, sumos, laticínios e outros bens que requerem controlo de temperatura positiva. A sua versatilidade torna-o indispensável para separar categorias de produtos, otimizar o acesso e garantir que a qualidade é mantida do ponto de receção ao serviço.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1190x640x1980 mm

Característica	Detalhe
Volume Total	744 litros (372x2 litros)
Gama de Temperatura	+1°C a +10°C
Grelhas	10 unidades (5 + 5)
Peso Líquido	154 kg
Peso Bruto	166 kg
Tensão Elétrica	230 V
Gás Refrigerante	R600
Descongelação	Automática
Sistema de Arrefecimento	Por ar (ventilado)

## Perguntas Frequentes

**Q: Qual o tipo de gás refrigerante utilizado neste armário de conservação e quais os seus benefícios ambientais?**

A: Este armário utiliza gás refrigerante R600, conhecido pela sua elevada eficiência energética e reduzido impacto ambiental. A sua escolha alinha-se com as mais recentes diretrizes de sustentabilidade.

**Q: Este equipamento requer alguma preparação especial para a limpeza interna?**

A: Não, o design interno e os materiais foram cuidadosamente selecionados para facilitar a limpeza e manutenção. A estrutura em aço inoxidável permite uma higienização rápida e prática, garantindo as condições sanitárias exigidas em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria.

**Q: Qual a capacidade total de armazenamento e como posso otimizar o espaço?**

A: O armário oferece um amplo volume total de 744 litros, dividido em dois compartimentos de 372 litros cada. Com as 10 grelhas ajustáveis (5 por compartimento), pode organizar o espaço de forma flexível para acomodar variados tipos e tamanhos de produtos, maximizando a sua capacidade.

**Q: É necessário prever espaço adicional para a instalação devido às portas ou ventilação?**

A: Sim, para garantir uma ventilação adequada e permitir a abertura completa das portas pivotantes, recomenda-se deixar um espaço de cerca de 10 cm nas laterais e na parte traseira do armário durante a instalação. Isto otimiza o funcionamento e a durabilidade do seu equipamento.

**Q: Este armário é adequado para quais tipos de produtos e ambientes?**

A: Este conservador é perfeito para uma vasta gama de produtos que necessitem de temperaturas positivas controladas, como alimentos frescos, laticínios, bebidas e garrafas. É altamente recomendado para estabelecimentos de restauração, hotéis, cafés e cozinhas industriais que

procuram fiabilidade e eficiência no armazenamento de médio a grande volume.