

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Congelador Profissional Vertical 480L -12/-22°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.876	Modelo:	UD2828.876
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	123 kg	Dimensões:	680 x 655 x 2090 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2828.876

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas do armário congelador vertical e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O armário congelador vertical possui as dimensões de 680x655x2090 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma correta ventilação e funcionamento, é aconselhável deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Que tipo de requisitos elétricos o armário congelador exige para o seu funcionamento? A: Este armário congelador funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental assegurar que a instalação elétrica do local possui uma tomada adequada e um circuito com capacidade suficiente para a potência de 867 W do equipamento, evitando sobrecargas., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza deste armário congelador para otimizar a sua vida útil? A: Para a manutenção e limpeza, recomenda-se desligar o equipamento e efetuar a descongelação periódica. A limpeza interna deve ser feita com detergentes neutros e um pano macio, enquanto as grelhas podem ser removidas e lavadas à parte. É importante limpar o condensador regularmente para manter a eficiência., Q: Este armário congelador inclui grelhas? Se sim, quantas e qual o material? A: Sim, este armário congelador inclui 6 grelhas. O material das grelhas é robusto e desenhado para suportar o peso dos produtos congelados, facilitando a organização do espaço interno e a circulação do ar frio.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

armário congelador, congelador profissional, equipamento refrigeração

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14385

Alt Text Imagens

Armario Cong. Bai.temp. Udb1440-pv/d

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Armario Cong. Bai.temp. Udb1440-pv/d

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Armarios > Congeladores > 400/600/700/1400

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

MS105.770.001,MS100.770.037,MS100.770.040,MS100.770.039

Uso Profissional - Dicas	Respeite o limite de carga das grelhas e evite obstruir as saídas de ventilação para garantir a circulação uniforme do ar frio em todos os níveis., Realize limpezas periódicas às juntas magnéticas da porta para evitar perdas de frio e garantir a eficiência da potência de 867W., Utilize as prateleiras superiores para produtos com maior rotação e as inferiores para stocks de reserva, otimizando o fluxo de trabalho durante as horas de ponta.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsável de Produção, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietário de Estabelecimentos de Restauração e Pastelaria
Descrição Curta Original	<p>ARMARIO CONGELAÇÃO BAIXA TEMPERATURA UDB1440-PV/D</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 680x655x2090 mm Volume: 480 lt Temperatura °c -12/-22 °C Gás refrigerante: 290 r Refrigeração S/V S Grelhas 6 nr Peso bruto: 123 kg Potência: 867 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10LARS,HR110005457
Uso Profissional - Casos de Uso	Gestão de Stocks em Cozinhas de Restaurantes Médios: Utilizado para o armazenamento organizado de proteínas e legumes ultracongelados, permitindo que a brigada aceda rapidamente aos ingredientes sem comprometer a temperatura dos restantes produtos através das 6 grelhas ajustáveis., Back-office de Pastelarias e Padarias: Ideal para a conservação de bases de pastelaria, massas fermentadas e sobremesas que requerem uma temperatura constante e negativa para manter a textura e a estrutura após a descongelação ou regeneração., Apoio de Copa em Unidades Hoteleiras: Funciona como unidade de proximidade para o armazenamento de gelados e guarnições congeladas em regime de serviço de banquetes, onde a rapidez de acesso e a estabilidade térmica são fundamentais para o ritmo do serviço.
Uso Profissional - Introdução	Este armário congelador vertical de 480 litros constitui uma unidade crítica de conservação negativa, projetada para assegurar a integridade da cadeia de frio entre os -12°C e os -22°C em ambientes de alta rotação. Com um sistema de refrigeração ventilada e gás R290 de elevada eficiência energética, este equipamento otimiza a ocupação de espaço vertical nas zonas de preparação, garantindo uma recuperação térmica rápida após cada abertura de porta, fator essencial para a segurança alimentar e conformidade com as normas HACCP.

Descricao Resumida

Armário congelador profissional de 480L, ideal para restauração e hotelaria. Temperatura de -12°C a -22°C, refrigeração ventilada e 6 grelhas.

Armário Congelador – Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências de restaurantes, cozinhas profissionais e hotelaria, este armário de conservação vertical de baixa temperatura oferece uma solução robusta e fiável para manter os alimentos em condições ideais. A durabilidade da sua construção e o sistema de refrigeração eficiente garantem um desempenho superior, essencial para ambientes de trabalho intensos como o seu estabelecimento.

As grelhas ajustáveis e o volume generoso de 480 litros permitem uma organização otimizada dos produtos, assegurando que os alimentos permaneçam devidamente armazenados e acessíveis. A tecnologia de refrigeração por ventilação assegura uma distribuição uniforme da temperatura, protegendo os seus stocks de produtos ultracongelados de forma eficaz e consistente. Este equipamento é, ainda, uma opção mais amiga do ambiente devido ao seu gás refrigerante R290.

Aplicações Profissionais

Este conservador vertical é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas, bares e qualquer tipo de restauração que necessite de conservar grandes volumes de produtos ultracongelados. A sua capacidade e eficiência de arrefecimento tornam-no perfeito para armazenar ingredientes sensíveis à temperatura, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	680x655x2090 mm
Volume	480 litros
Temperatura	-12°C a -22°C
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada
Grelhas	6
Peso Bruto	123 kg
Potência	867 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil deste armário congelador?

Este armário congelador possui um volume de 480 litros, sendo ideal para armazenar uma quantidade significativa de produtos congelados em ambientes profissionais. É uma excelente solução para otimizar a sua gestão de stocks.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, pastelarias e talhos, ou qualquer estabelecimento que necessite de conservação a baixas temperaturas, proporcionando segurança alimentar e eficiência energética.

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

O armário congelador vertical possui as dimensões de 680x655x2090 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma correta ventilação e funcionamento, é aconselhável deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento.

Que tipo de requisitos elétricos o armário congelador exige para o seu funcionamento?

Este armário congelador funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental assegurar que a instalação elétrica do local possui uma tomada adequada e um circuito com capacidade suficiente para a potência de 867 W do equipamento, evitando sobrecargas.

Como é realizada a manutenção e limpeza deste armário para otimizar a sua vida útil?

Para a manutenção e limpeza, recomenda-se desligar o equipamento e efetuar a descongelação periódica. A limpeza interna deve ser feita com detergentes neutros e um pano macio, enquanto as grelhas podem ser removidas e lavadas à parte. É importante limpar o condensador regularmente para manter a eficiência e garantir a longevidade do armário.