

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



Hotelequip.pt

Armário Frigorífico Comercial Vertical 988,5L (+1/+10°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.900	Modelo:	UD2828.900
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	171 kg	Dimensões:	1110 x 822 x 2000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2828.900
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Armário vertical de conservação com 988,5L, portas deslizantes, refrigeração ventilada e temperatura de +1°C a +10°C.

Descricao Completa

armário frigorífico profissional — Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração e hotelaria, este equipamento de arrefecimento vertical é a solução ideal para preservar os seus produtos frescos e visíveis. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição de temperatura uniforme, fundamental para a conservação otimizada de alimentos e bebidas.

As duas portas deslizantes com fecho automático maximizam o espaço e garantem a segurança do conteúdo armazenado. As prateleiras são ajustáveis, permitindo uma organização flexível de acordo com a sua utilização. O ecrã luminoso e o termómetro digital proporcionam controlo preciso e monitorização constante, essenciais para estabelecimentos que valorizam a eficiência e a manutenção da qualidade dos produtos.

Equipado com rodas para facilitar a deslocação, este aparelho oferece flexibilidade de instalação, adaptando-se a diversos layouts de cozinha ou áreas de serviço. Adicionalmente, o sistema de evaporação automática minimiza a necessidade de intervenções, tornando-o uma opção prática e económica para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este armário é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, como restaurantes, pastelarias, hotéis e bares, onde a conservação de alimentos, bebidas ou ingredientes refrigerados é crucial. É ideal para cozinhas industriais ou áreas de serviço que necessitam de um equipamento robusto e fiável para uso intensivo.

A sua capacidade de quase 1000 litros permite armazenar um volume significativo de produtos, tornando-o uma escolha acertada para negócios com alta procura. A funcionalidade das portas deslizantes é particularmente valiosa em espaços mais confinados, permitindo um acesso fácil sem obstruções adicionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1110x822x2000 mm

Volume	988,5 L
Temperatura	+1°C a +10°C
Refrigeração	Ventilada
Grelhas	5 unidades
Peso Líquido	171 kg
Peso Bruto	186 kg
Potência	850 W
Tensão	230 V
Gás Refrigerante	R600

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento deste armário frigorífico?

Este armário oferece uma generosa capacidade de 988,5 litros, sendo ideal para negócios com necessidades de armazenamento de grande volume. Permite acomodar diversos produtos de forma organizada.

É fácil movimentar o equipamento dentro do espaço de trabalho?

Sim, o armário está equipado com rodas robustas que facilitam a sua movimentação e reposicionamento, conforme as necessidades dinâmicas do seu estabelecimento. Isto otimiza a flexibilidade do layout da cozinha.

Que tipo de refrigeração utiliza e quais as vantagens para a conservação?

Utiliza refrigeração ventilada, que garante uma distribuição uniforme da temperatura por todo o interior. Esta tecnologia é crucial para manter os produtos em condições ótimas de frescura e segurança alimentar.

As portas têm alguma funcionalidade especial que optimize o uso em cozinhas profissionais?

Sim, as duas portas são deslizantes e contam com um sistema de fecho automático. Esta característica otimiza o espaço, essencial em cozinhas movimentadas, e contribui para a eficiência energética.

Quais são os requisitos de manutenção para este armário e como assegurar o seu bom funcionamento?

A manutenção é minimizada pelo sistema de evaporação automática. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies e a verificação periódica das grelhas para assegurar a máxima eficiência do equipamento e prolongar a sua vida útil.