

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Armário de Conservação Profissional Deslizante 771L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|----------------------|
| SKU: | UD2828.906 | Modelo: | UD2828.906 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 150 kg | Dimensões: | 1000 x 742 x 2000 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2828.906 |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

Armário de conservação profissional com portas de correr, 771L de capacidade e temperatura +1/+10 °C. Iluminação LED e fechadura inclusas.

Descricao Completa

Armário de Conservação — Principais Vantagens

Este equipamento frigorífico foi concebido para satisfazer as exigências de rigor e eficiência em ambientes profissionais de restauração e hotelaria. A sua generosa capacidade de 771 litros assegura espaço suficiente para armazenar uma vasta quantidade de produtos, mantendo a frescura e qualidade necessárias para o seu negócio.

As portas de correr oferecem uma solução prática e ergonómica, otimizando o espaço em cozinhas com áreas mais restritas, além de facilitar o acesso rápido a alimentos e bebidas. O controlo preciso da temperatura, entre +1°C e +10°C, garante condições ideais para diversos tipos de conservação, desde lacticínios a bebidas e produtos frescos.

Munido de iluminação LED de dupla intensidade, o interior do armário é sempre visível, permitindo uma organização eficiente e uma rápida identificação dos produtos. A fechadura com chave integrada proporciona segurança adicional ao conteúdo, essencial para qualquer estabelecimento comercial.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento fiável para a preservação de alimentos frescos, ingredientes ou bebidas em grandes volumes. A robustez e a capacidade deste armário tornam-no perfeito para operações de média a grande escala.

A versatilidade da gama de temperaturas permite a sua utilização em diversos contextos, desde um estabelecimento de restauração rápida a um restaurante *fine dining*, garantindo sempre a melhor qualidade de armazenamento para os seus produtos. A sua eficiência energética contribui para uma operação sustentável e custos operacionais reduzidos.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 1000x742x2000 mm |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|-------------------------|
| Volume | 771 litros |
| Temperatura | +1°C a +10°C |
| Refrigeração | Estática com ventilação |
| Grelhas | 5 unidades |
| Peso (Líquido/Bruto) | 150 kg / 160 kg |
| Potência | 700 W |
| Tensão | 230 V |
| Gás Refrigerante | R600a |

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas deste armário de conservação e quais os requisitos de espaço para instalação?

R: Este armário de conservação possui dimensões de 1000x742x2000 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, é recomendável deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir a circulação do ar e uma ventilação eficiente do sistema de refrigeração.

P: Que tipo de ligação elétrica é necessária para este equipamento e qual o consumo energético?

R: Este armário de conservação requer uma ligação elétrica padrão de 230 V. A potência nominal é de 700 W. É importante garantir que o circuito elétrico onde será ligado possui capacidade suficiente para suportar este consumo, evitando sobrecargas.

P: Como posso realizar a manutenção e limpeza adequadas do armário para garantir o seu bom funcionamento e durabilidade?

R: Para a manutenção rotineira, limpe as superfícies internas e externas regularmente com um pano húmido e um detergente neutro, evitando produtos abrasivos. O condensador deve ser limpo periodicamente (a cada 3-6 meses, dependendo do ambiente) para remover pó e sujidade, garantindo a eficiência da refrigeração e prolongando a vida útil do equipamento.

P: Este armário de conservação inclui acessórios como grelhas e fechadura?

R: Sim, este armário inclui 5 grelhas para otimizar o espaço de armazenamento interno, bem como um termómetro digital para monitorização precisa da temperatura e iluminação LED dupla para uma visualização clara dos produtos. Inclui também uma fechadura com chave para segurança adicional.

P: Para que tipo de estabelecimentos de restauração é este armário de conservação mais adequado?

R: Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, bares, pastelarias e cozinhas industriais, devido à sua elevada capacidade de 771 litros e robustez, garantindo a conservação ideal de alimentos e bebidas.