

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: 16/05/2026

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

Armário de Conservação Refrigerado 760L Porta Pivotante

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.907	Modelo:	ARMÁRIO CONSERVAÇÃO SLDG 700 PORTA PIVOTANTE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ARMÁRIO CONSERVAÇÃO SLDG 700 PORTA PIVOTANTE

Descricao Resumida

Armário de conservação refrigerado profissional com 760 litros de capacidade e porta pivotante. Ideal para hotelaria, restauração e cozinhas industriais, mantém entre +1°C e +10°C.

Descrição Completa

armário conservação refrigerado — Armário de Conservação Refrigerado — Principais Vantagens

Este armário de conservação refrigerado foi desenhado para assegurar a máxima eficiência na preservação de alimentos e bebidas em ambientes profissionais. Com um volume generoso de 760 litros, oferece espaço suficiente para grandes quantidades, ideal para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis.

A porta pivotante garante fácil acesso e uma vedação hermética, contribuindo para a manutenção da temperatura interna e para a redução do consumo energético. O sistema de refrigeração otimizado, com gás R600a, proporciona uma performance fiável e consistente, essencial para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

Construído com materiais de alta qualidade, este equipamento destaca-se pela durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais num ambiente de trabalho exigente. É a solução perfeita para quem procura um equipamento robusto e que promova a eficiência operacional.

Aplicações

Este armário de conservação é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes de grande e média dimensão, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no ideal para a conservação de ingredientes frescos, produtos semi-preparados e bebidas, garantindo que estejam sempre à temperatura ideal de serviço.

É uma mais-valia para operações que exigem um armazenamento refrigerado de volume considerável, mantendo a qualidade e frescura dos produtos por longos períodos, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	1000x740x2010 mm
Volume	760 litros
Gama de Temperatura	+1°C a +10°C
Grelhas	4+1 unidades
Peso Líquido	176 kg
Tensão	230 V
Gás Refrigerante	R600