

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Arca Congeladora Horizontal Industrial Cega 402L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2828.928	<b>Modelo:</b>	UD2828.928
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	68 kg	<b>Dimensões:</b>	1504 x 700 x 895 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2828.928
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Arca congeladora horizontal com 402 litros de capacidade e tampa opaca, ideal para congelação profissional entre -15°C e -25°C. Baixo consumo energético.

## Descricao Completa

### Congelamento Profissional — Principais Vantagens

Esta arca de congelação horizontal com tampa opaca é uma solução de excelência para todas as necessidades de congelamento intensivo em restaurantes e hotelaria, bem como em qualquer cozinha profissional. É concebida para manter grandes volumes de produtos ultracongelados, garantindo a preservação da qualidade e a segurança alimentar.

O design robusto, combinado com um isolamento eficaz, assegura uma congelação eficiente e um consumo energético otimizado, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento. A temperatura regulável entre -15 °C e -25 °C permite adaptar-se a diferentes requisitos de conservação para uma diversidade de produtos, desde carnes e peixes a artigos de pastelaria e gelados.

Equipada com refrigeração eletrónica e o gás refrigerante ecológico R600a, esta câmara de congelação não só cumpre as mais recentes diretivas em matéria de sustentabilidade ambiental, como também oferece um desempenho fiável e consistente, minimizando o impacto no meio ambiente.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias, gelatarias e bares. É a escolha ideal para o armazenamento de produtos ultracongelados e ingredientes para refeições e sobremesas, garantindo total conformidade com as normas HACCP de segurança alimentar.

- **Armazenamento de Matérias-Primas em Restaurantes de Volume:** Utilizada como unidade de reserva em armazéns ou zonas de preparação para conservar grandes cortes de carne, peixe ultracongelado e polpas de fruta. A sua profundidade e volume líquido de 402 litros permitem a gestão eficiente de inventário semanal, reduzindo a frequência de entregas de fornecedores.
- **Produção de Pastelaria e Padaria Industrial:** Ideal para o stock de bases de massa, pastelaria crua-congelada e sobremesas finalizadas que exigem temperaturas negativas constantes e sem oscilações. O sistema de refrigeração eletrónico assegura que a cadeia de frio não é comprometida mesmo com aberturas frequentes durante os turnos de produção.

- **Suporte Logístico em Unidades de Catering e Eventos:** Funciona como pulmão de frio para o armazenamento de refeições regeneradas ou ingredientes pré-preparados em vácuo. A robustez da tampa cega permite que o equipamento mantenha a temperatura de segurança por períodos prolongados em caso de falha elétrica momentânea ou transporte entre zonas de serviço.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	1504 x 700 x 895 mm
Volume Líquido	402 Litros
Gama de Temperatura	-15 °C a -25 °C
Sistema de Refrigeração	Eletrónico
Cestos Internos	6 (Opcional)
Consumo de Energia	0.685 kWh/24h
Gás Refrigerante	R600a
Peso Líquido	68 kg
Peso Bruto	71 kg
Dimensões da Embalagem	1530 x 725 x 895 mm

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade útil desta arca congeladora?

Esta arca oferece um volume útil de 402 litros, ideal para o armazenamento de grandes quantidades de produtos ultracongelados em ambientes profissionais como restaurantes e hotéis.

### Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento e quais os seus benefícios?

A arca utiliza o gás refrigerante R600a, conhecido pela sua alta eficiência energética e baixo impacto ambiental, o que contribui para a sustentabilidade da sua operação e redução de custos.

### Quais as dimensões da arca congeladora e que espaço requer para instalação?

As dimensões externas são 1504 mm (largura) x 700 mm (profundidade) x 895 mm (altura). É essencial assegurar espaço adequado para ventilação em seu redor, otimizando o desempenho e a eficiência do equipamento.

### Este equipamento inclui cestos internos?

A arca pode acomodar até 6 cestos internos, que são um acessório opcional. Para informações

sobre a aquisição destes complementos, por favor contacte o nosso departamento comercial.

**Como posso otimizar a organização e o desempenho da arca na minha cozinha?**

Para maximizar a organização, utilize os cestos opcionais para segregar categorias de alimentos, evitando contaminação cruzada. Para o desempenho, certifique-se de que a arca está instalada em local ventilado para otimizar a refrigeração e prolongar a vida útil do equipamento.