

Ficha Tecnica

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



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 Refrigeração Profissional GN2/1 700mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.021	Modelo:	2929.021
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 880 x 2043 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2929.021

Descricao Resumida

Armário de refrigeração profissional de 580L com prateleiras GN2/1, fecho automático e sistema non-frost para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Armário de Conservação – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com este robusto armário de conservação, ideal para manter os seus alimentos frescos e seguros. Concebido com linhas retas e um design moderno, este equipamento encaixa-se perfeitamente em qualquer ambiente de restauração, aliando funcionalidade e estética. O seu sistema de refrigeração ventilado garante uma distribuição uniforme do frio, crucial para a qualidade dos produtos armazenados. É a solução perfeita para restaurantes, hotéis e pastelarias que exigem o melhor em equipamentos de frio.

Este conservador refrigerado destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. O isolamento de 75 mm minimiza a perda de temperatura, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. A porta de fecho automático e o puxador almofadado, juntamente com a fechadura e chave de série, oferecem segurança e conveniência diária. A iluminação interna LED não só permite uma visualização clara do conteúdo, mas também garante uma maior poupança energética.

Aplicações Profissionais

Este frigorífico industrial é indispensável em cozinhas de hotelaria, restaurantes, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma conservação fiável para grandes volumes de alimentos. Com as suas prateleiras GN2/1, pode otimizar o espaço e organizar os seus produtos de forma eficiente, adaptando-se às mais diversas necessidades de armazenamento.

A sua construção sólida e materiais de alta qualidade asseguram um desempenho consistente, mesmo em ambientes de trabalho exigentes. Facilite o dia a dia da sua equipa com um equipamento que oferece controlo digital preciso da temperatura e um sistema non-frost, eliminando a necessidade de descongelação manual e garantindo a máxima higiene.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	700 x 880 x 2043

Característica	Valor
Volume (litros)	580
Temperatura (°C)	0 a +8
Gás Refrigerante	R290
Nível de Ruído (dB(A))	49
Consumo (kW/24h)	1,81
Potência (W)	250
Tensão (V)	230
Peso Líquido (kg)	112
Peso Bruto (kg)	122
Dimensões Embalagem (mm)	740 x 900 x 2143

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços se recomenda este equipamento de frio?

Este armário é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias e cantinas que necessitam de um sistema de conservação eficaz para grandes volumes de alimentos. A sua versatilidade e capacidade de manter temperaturas entre 0°C e +8°C tornam-no adequado para uma vasta gama de produtos perecíveis.

Qual é a vantagem do sistema de refrigeração ventilado?

O sistema de refrigeração ventilado assegura uma distribuição homogénea do ar frio no interior do armário, evitando flutuações de temperatura e pontos quentes. Isso contribui significativamente para a conservação ideal dos alimentos, mantendo a sua frescura e prolongando o seu tempo de vida útil.

As prateleiras são ajustáveis?

Embora a descrição não detalhe a ajustabilidade das prateleiras, o facto de serem GN2/1 padronizadas permite uma flexibilidade na organização do espaço interno, possibilitando o uso de diversos tipos de tabuleiros e recipientes. Para confirmar a ajustabilidade em altura, recomendamos verificar o manual do produto ou contactar o nosso suporte.

Este armário necessita de descongelação manual?

Não, este modelo está equipado com um sistema non-frost, o que significa que realiza a descongelação de forma automática. Esta funcionalidade evita a acumulação de gelo e poupa tempo em tarefas de manutenção, garantindo um funcionamento mais eficiente e higiénico.

Quais os benefícios da classe climática 4?

A classe climática 4 indica que o armário foi concebido para operar eficientemente em condições ambientais mais exigentes, com temperaturas ambientes até +30°C e humidade relativa até 55%. Isto garante que o equipamento mantém o seu desempenho de refrigeração mesmo em cozinhas profissionais de elevada atividade e temperatura.