

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Frigorífico Gastronorm GN2/1 Aço Inox Porta Vidro 550 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.030	Modelo:	UD2929.030
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	122 kg	Dimensões:	700 x 820 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.030

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas do armário de refrigeração?
A: As dimensões do armário de refrigeração são 700x820x2050 mm. Aconselhamos a verificar o espaço disponível antes da compra para garantir um encaixe perfeito no seu estabelecimento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este armário? A: Este armário de refrigeração requer uma tensão de 230 V. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para assegurar o correto funcionamento e segurança do equipamento., Q: Como se efetua a manutenção e limpeza do armário de refrigeração? A: O interior e exterior do armário são em aço inoxidável AISI 304, facilitando a limpeza. As prateleiras e os ângulos internos arredondados permitem uma higienização profunda. As juntas magnéticas das portas são removíveis para uma limpeza mais eficiente. Recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e não abrasivos., Q: Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e a sua capacidade? A: O armário utiliza o gás refrigerante R290, um gás ecológico com baixo impacto ambiental. A refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do ar frio para uma conservação ideal dos alimentos.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	armário de refrigeração, conservador de alimentos, refrigeração profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14537
Alt Text Imagens	Armario Conserv.(+2º,+8º) 700tn1 Porta Vid. Gn2/1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Armario Conserv.(+2º,+8º) 700tn1 Porta Vid. Gn2/1
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras > Gastronorm
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	CHCR-202,MS165.462.005

Uso Profissional - Dicas	<p>Maximize a eficiência energética organizando as grelhas GN2/1 para permitir a livre circulação do ar ventilado, evitando obstruir os ventiladores traseiros., Utilize a porta de vidro para realizar inventários rápidos diários sem quebrar a cadeia de frio, o que prolonga a vida útil do compressor e reduz custos de manutenção., Limpe as juntas magnéticas semanalmente com produtos neutros para assegurar a vedação hermética e evitar o esforço desnecessário do termostato eletrônico., Aproveite a compatibilidade Gastronorm para padronizar o armazenamento, reduzindo o manuseamento de alimentos e os riscos de contaminação cruzada.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefes de Cozinha e Sous-Chefs de unidades hoteleiras, Gestores de F&B (Food & Beverage) de grupos de restauração, Responsáveis de compras e aprovisionamento de cozinhas centrais</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Os armários são aço inoxidável AISI 304, todas as estruturas, incluindo as salas dos motores, são espumadas e têm ângulos internos, de arredondamento para facilitar a limpeza. As portas estão equipadas com alças laterais, bem como juntas magnéticas de quatro lados para garantir uma vedação perfeita
 A refrigeração ventilada garante uma excelente distribuição de ar frio em cada parte do armário. A temperatura é exibida de forma clara e constante e pode ser ajustada por meio de botões no termostato eletrônico. Uma luz indicadora acende quando o equipamento inicia o processo de descongelação, este processo é automático.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 700x820x2050 mm
 Volume: 550 lt
 Temperatura +2/+8 °C
 Gás refrigerante: 290 r
 Peso Líquido: 122 kg
 Consumo 3,2 kwh/24h</p><p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>VTVS7080BMGT,5053</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Mise-en-place de restauração em regime de alta rotatividade: Utilização do padrão GN2/1 para transição direta de tabuleiros da zona de preparação para o armário, permitindo que a equipa de cozinha identifique visualmente ingredientes pré-preparados durante o serviço de pico., Gestão de pequenos-almoços e buffets em unidades hoteleiras: Armazenamento de laticínios, sumos e charcutaria em áreas de apoio ao buffet, onde o controlo visual rápido garante que a reposição é feita de forma proativa antes que o stock nas frentes de serviço se esgote., Conservação de pastelaria e sobremesas em cafetarias B2B: Exposição interna de produtos finais que requerem frio ventilado constante, garantindo que a humidade é controlada e que a qualidade organolética das massas e cremes se mantém intacta até ao momento da venda.</p>

Uso Profissional - Introdução

Este armário de refrigeração Gastronorm de 700L em aço inoxidável AISI 304 é um pilar de eficiência para cozinhas profissionais de alto débito, combinando a precisão térmica de +2°C a +8°C com a vantagem operacional da porta de vidro. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho B2B, o equipamento permite a monitorização imediata de stocks sem abertura da porta, preservando a estabilidade da temperatura interna e reduzindo o consumo energético num ambiente de exploração intensiva.

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional em aço inox AISI 304, 550 L, porta de vidro, temperatura +2°C a +8°C, refrigeração ventilada e descongelação automática.

Descricao Completa

Armário Frigorífico – Principais Vantagens

Este conservador profissional, fabricado em aço inoxidável AISI 304, é a solução robusta para a conservação impecável de alimentos em estabelecimentos de hotelaria e restauração. Com uma porta de vidro que permite a visualização otimizada, o aparelho combina durabilidade com eficiência, assegurando a máxima organização e segurança alimentar na sua cozinha.

O sistema de refrigeração ventilada garante uma distribuição constante do ar fresco em todas as áreas internas. Os termóstatos eletrónicos proporcionam um controlo preciso da temperatura, entre +2°C e +8°C, crucial para preservar a qualidade dos seus produtos. A descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção manual da sua equipa, poupando tempo e recursos.

Concebido para uma higienização simplificada, todas as superfícies internas e estruturas isoladas apresentam ângulos arredondados. A porta, equipada com puxador lateral e juntas magnéticas em quatro lados, assegura uma vedação hermética, contribuindo significativamente para a eficiência energética e a manutenção da higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a conservação eficaz de ingredientes e produtos confeccionados é vital. A porta de vidro representa uma vantagem considerável em buffets ou áreas de exposição, permitindo a visibilidade do conteúdo sem comprometer a cadeia de frio.

Ideal para armazenar produtos frescos, laticínios, carnes, vegetais e bebidas à temperatura ideal, este frigorífico robusto suporta as exigências de utilização intensiva diária. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN2/1 facilita a integração perfeita no fluxo de trabalho de qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	700x820x2050 mm
Volume	550 L
Temperatura	+2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	122 kg
Consumo	3,2 kWh/24h
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Porta	Vidro
Tipo de Refrigeração	Ventilada

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado neste armário e qual o seu benefício?

Este armário utiliza gás refrigerante R290, reconhecido pela sua elevada eficiência energética e reduzido impacto ambiental, o que garante a conformidade com as rigorosas normas europeias e um custo operacional mais baixo a longo prazo.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

O armário de refrigeração requer uma tensão de 230 V para operar. Recomenda-se vivamente que a instalação seja realizada por um profissional qualificado, assegurando o correto funcionamento, a máxima segurança e a validade da garantia.

Como se realiza a manutenção e limpeza do interior do armário?

O interior, em aço inoxidável AISI 304, possui ângulos arredondados que simplificam a limpeza. As prateleiras são facilmente removíveis. Recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros para manter a higiene e a longevidade do aparelho.

É possível ajustar a temperatura de conservação deste armário?

Sim, a temperatura pode ser facilmente ajustada através do termóstato eletrónico com display digital claro. Permite controlar a refrigeração entre +2°C e +8°C, adaptando-se precisamente às diversas necessidades de conservação dos seus produtos.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este armário de refrigeração?

Este armário foi concebido para ser totalmente compatível com tabuleiros Gastronorm GN2/1, o que facilita a padronização e otimiza a gestão do espaço interno, permitindo armazenar uma grande variedade de alimentos de forma eficiente.