

# 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



## Armário Frigorífico Profissional GN 2/1 450L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.050	<b>Modelo:</b>	UD2929.050
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	93 kg	<b>Dimensões:</b>	680 x 730 x 1975 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2929.050

## FAQ

Q: Qual o espaço necessário para a instalação deste armário frigorífico? A: Este armário frigorífico tem dimensões de 680x730x1975 mm, exigindo um espaço adequado para a sua correta instalação e ventilação. Recomenda-se deixar alguma folga nas laterais e na parte traseira para otimizar o desempenho da refrigeração e facilitar a manutenção., Q: Este armário frigorífico requer alguma instalação elétrica específica? A: Sim, o armário funciona com uma tensão de 230 V e potência de 180 W. Requer uma tomada elétrica compatível e um circuito com capacidade suficiente para suportar o consumo de 1,76 kW/24h. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção deste equipamento? A: Para a limpeza, utilize um pano macio com detergente neutro nas superfícies internas e externas, evitando produtos abrasivos. As guias de grelha são concebidas para facilitar a limpeza. A manutenção regular inclui a verificação do estado das borrachas da porta e a limpeza do condensador para garantir a eficiência energética. Em caso de dúvidas, consulte o manual de instruções ou contacte o nosso serviço técnico., Q: Quais os acessórios incluídos com este armário frigorífico? A: O armário frigorífico inclui 3+1 grelhas e possui luz interna de LED, fechadura de série, porta reversível e pés reguláveis em altura (de 75mm a 90mm).

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	armário frigorífico gastronorm, armário de conservação, frigorífico profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	14545
<b>Alt Text Imagens</b>	Armario Conservação (-2º~+8ºc) 400 Tn2 Gn 2/1
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Armario Conservação (-2º~+8ºc) 400 Tn2 Gn 2/1
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras > Gastronorm
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HE232170,HE237731,EX19058894

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Maximize a eficiência do fluxo de ar evitando obstruir os ventiladores internos com recipientes excessivamente altos ou encostados à parede traseira., Realize a limpeza mensal das juntas magnéticas da porta com produtos não abrasivos para garantir a estanqueidade e evitar o esforço excessivo do compressor R290., Aproveite a precisão do termostato digital para monitorizar desvios térmicos durante os períodos de ponta, ajustando os ciclos de descongelação automática conforme a carga de humidade., Utilize recipientes de policarbonato ou aço inoxidável GN 2/1 para uniformizar a distribuição do frio e facilitar a higienização rápida das prateleiras.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha e Chef Executivo, Diretor de Food &amp; Beverage (F&amp;B), Gestor de Unidades de Catering Industrial</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Armário com um design elegante. Controlador digital com interruptor principal independente. Este modelo é uma combinação perfeita de melhorias tecnológicas, com porta de fecho automático, guias de grade para ajudar no processo de limpeza, para economizar espaço no interior do armário e para permitir um maior peso nas 4 prateleiras 530x550mm de série. Espuma de isolamento de 70 mm em cada lado para garantir uma economia de energia. Luz interna de LED e fechadura de série, porta reversível e pés reguláveis em altura (de 75mm a 90mm).&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 680x730x1975 mm&lt;br /&gt; Volume: 450 lt&lt;br /&gt; Temperatura -2/+8 °C&lt;br /&gt; Gás refrigerante: 290 r&lt;br /&gt; Refrigeração S/V V&lt;br /&gt; Grelhas 3+1 nr&lt;br /&gt; Nivel ruido 50 dB(A)&lt;br /&gt; Consumo 1,76 kw/24h&lt;br /&gt; Potência: 180 W&lt;br /&gt; Tensão: 230 V&lt;br /&gt; Peso líquido: 93 kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 114 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Dimensões: embalagem: 700x745x2105 mm&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>EX19000757,EX19000755,SM5140028</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Cozinhas de Produção e Banquetes: Utilização do padrão GN 2/1 para o armazenamento direto de tabuleiros provenientes de abatedores de temperatura, permitindo uma transição fluida entre a confeção e o serviço de eventos de grande escala sem quebra da cadeia de frio., Preparação de Carnes e Peixes em Restaurantes Fine Dining: Ajuste do controlador digital para temperaturas próximas de 0°C, ideal para a maturação curta ou conservação de proteínas frescas, garantindo que a humidade controlada pela ventilação previna a oxidação precoce dos alimentos., Gestão de Stocks em Pastelarias Centrais: Organização eficiente de bases de pastelaria e massas fermentadas em recipientes Gastronorm, aproveitando o volume de 450 litros para centralizar a produção diária e facilitar a rotação de stock através do sistema FIFO.</p>

## Uso Profissional - Introdução

Este armário frigorífico Gastronorm GN 2/1 é uma unidade de conservação de alto rendimento projetada para suportar a cadência rigorosa de cozinhas profissionais, oferecendo uma estabilidade térmica entre -2°C e +8°C essencial para a segurança alimentar. Com um isolamento de 70 mm e refrigeração ventilada, o equipamento garante a recuperação rápida da temperatura após aberturas frequentes de porta, otimizando o consumo energético e preservando a integridade organolética de matérias-primas sensíveis em ambientes HORECA de elevada exigência.

## Descrição Resumida

Armário frigorífico profissional GN 2/1 de 450 litros, com -2°C a +8°C. Ideal para conservação em restauração e hotelaria, com alta eficiência e design robusto.

## Descrição Completa

### Armário Frigorífico Gastronorm — Principais Vantagens

Este armário de conservação é a solução ideal para estabelecimentos que buscam fiabilidade e eficiência na refrigeração. Com uma capacidade generosa e uma vasta gama de temperaturas (-2°C a +8°C), assegura a preservação ótima dos alimentos, contribuindo para a segurança alimentar e a diminuição de desperdícios na sua cozinha profissional.

Equipado com tecnologia avançada, incluindo controlador digital independente e porta com fecho automático, este equipamento oferece um controlo exato e uma operação intuitiva. O seu design foi meticulosamente concebido para otimizar o espaço interno, facilitar a limpeza e garantir uma poupança energética significativa, graças ao isolamento robusto de 70 mm.

O uso do gás refrigerante R290, um hidrocarboneto ecológico, é uma escolha sustentável que demonstra o compromisso com a eficiência e a responsabilidade ambiental, resultando em custos operacionais reduzidos para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este armário frigorífico é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de manter grandes quantidades de ingredientes ou pratos preparados a temperaturas controladas. A compatibilidade Gastronorm GN 2/1 garante uma flexibilidade máxima para a organização e um acesso rápido aos produtos, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência.

É o dispositivo ideal para a conservação de carnes, laticínios, frutas, vegetais e produtos pré-preparados, mantendo as suas propriedades organoléticas e prolongando a frescura. A versatilidade deste refrigerador profissional adapta-se tanto a um pequeno café como a uma grande cozinha industrial, garantindo um desempenho consistente e duradouro.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	680x730x1975 mm
Volume	450 litros
Intervalo de Temperatura	-2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada
Grelhas	3 + 1 (530x550 mm)
Nível de Ruído	50 dB(A)
Consumo de Energia	1,76 kWh/24h
Potência	180 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	93 kg
Peso Bruto	114 kg
Dimensões da Embalagem	700x745x2105 mm

### Perguntas Frequentes

**P: Qual o espaço necessário para a instalação deste armário frigorífico?**

R: Este armário frigorífico tem dimensões de 680x730x1975 mm, exigindo um espaço adequado para a sua correta instalação e ventilação. Recomenda-se deixar alguma folga nas laterais e na parte traseira para otimizar o desempenho de refrigeração e facilitar a manutenção.

**P: Este armário frigorífico requer alguma instalação elétrica específica?**

R: Sim, o armário funciona com uma tensão de 230 V e potência de 180 W. Requer uma tomada elétrica compatível e um circuito com capacidade suficiente para suportar o consumo de 1,76 kW/24h. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o

bom funcionamento.

**P: Como devo proceder à limpeza e manutenção deste equipamento?**

R: Para a limpeza, utilize um pano macio com detergente neutro nas superfícies internas e externas, evitando produtos abrasivos. As guias de grelha são concebidas para facilitar a limpeza. A manutenção regular inclui a verificação do estado das borrachas da porta e a limpeza do condensador para garantir a eficiência energética ao longo do tempo.

**P: Quais as vantagens do gás refrigerante R290?**

R: O gás refrigerante R290 é uma opção amiga do ambiente, com baixo impacto no aquecimento global, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. Além disso, oferece alta eficiência energética, resultando em menores custos operacionais e um desempenho superior na conservação dos alimentos.

**P: Quais os acessórios incluídos com este armário frigorífico?**

R: O armário frigorífico inclui 3+1 grelhas e possui luz interna de LED, fechadura de série, porta reversível e pés reguláveis em altura (de 75mm a 90mm). Estes acessórios foram pensados para maximizar a funcionalidade e a conveniência de utilização.