

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Congelador Vertical Gastronorm 450L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.052	Modelo:	UD2929.052
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	98 kg	Dimensões:	680 x 730 x 1975 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.052

FAQ

Q: Quais são as dimensões externas e o espaço necessário para este armário congelador? A: As dimensões externas do armário congelador são 680x730x1975 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a limpeza, recomendamos deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este armário congelador opera com uma tensão de 230 V. É necessário ter uma tomada elétrica compatível e exclusiva para o equipamento, assegurando que o circuito elétrico suporta a potência de 345 W para um funcionamento otimizado e seguro., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste armário congelador? A: A limpeza interna é facilitada pelas guias de grelha que ajudam a economizar espaço e permitem uma remoção fácil para higienização. Recomenda-se a limpeza regular com um detergente suave e um pano macio, evitando produtos abrasivos. A descongelação deve ser feita periodicamente para manter a eficiência. As portas com fecho automático e o isolamento de 70 mm minimizam a formação de gelo e facilitam a manutenção., Q: Quais acessórios estão incluídos de série com o armário congelador? A: O armário congelador vem equipado com 3 grelhas + 1 grelha, totalizando 4 prateleiras de série (530x550mm). Inclui também luz interna de LED e fechadura para segurança, além de pés reguláveis em altura (de 75mm a 90mm) para se adaptar a diferentes superfícies., Q: Qual o tipo de gás refrigerante utilizado neste armário congelador? A: Este armário congelador utiliza gás refrigerante R290. Esta opção é amiga do ambiente e contribui para a eficiência energética do equipamento, assegurando um desempenho de refrigeração otimizado e sustentável.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

armário congelador gastronorm, congelador vertical profissional, armário de congelação hotelaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14547

Alt Text Imagens

Armario Congelacao (-18º~-22ºc) 400bt2 Gn 2/1

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Armario Congelacao (-18º~-22ºc) 400bt2 Gn 2/1

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Armarios > Congeladores > Gastronorm

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Armarios > Congeladores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

MS105.770.001,MS100.770.040,MS100.770.036,MS100.770.059

Uso Profissional - Dicas	<p>Distribua a carga deixando espaço entre as grelhas para permitir a circulação do fluxo de ar ventilado, evitando pontos quentes no interior., Verifique mensalmente o estado das borrachas magnéticas da porta para garantir o isolamento total e reduzir o desgaste do compressor R290., Utilize a fechadura de série para o controlo de inventário de produtos de alto valor unitário durante os turnos de limpeza ou períodos de fecho., Aproveite a reversibilidade da porta para otimizar o fluxo de trabalho (work flow) de acordo com o layout e a ergonomia da sua linha de cozinha.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefes de Cozinha e Sous-Chefs, Diretores de F&B (Food & Beverage), Gestores de Unidades de Restauração Coletiva</p>
Descrição Curta Original	<p><p>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).</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 680x730x1975 mm
 Volume: 450 lt
 Temperatura -18/-22 °C
 Gás refrigerante: 290 r
 Refrigeração S/V V
 Grelhas 3+1 nr
 Nivel ruido 50 dB(A)
 Consumo 5,88 kw/24h
 Potência: 345 W
 Tensão: 230 V
 Peso liquido: 98 kg
 Peso bruto: 115 kg</p> <p>Dimensões: embalagem: 700x745x2105 mm</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HR110005457,HR110005456,HRFD10LARC,HRFD10LS</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Produção de Pastelaria e Padaria Fina: Utilizado para a conservação de bases de massa, recheios e sobremesas ultracongeladas que exigem estabilidade térmica rigorosa para manter a textura original. As guias internas permitem a organização eficiente de tabuleiros profissionais, facilitando o inventário diário., Restauração à la Carte de Médio Volume: Ideal para o armazenamento de stocks de proteína animal e vegetais pré-preparados em vácuo, garantindo que os ingredientes mantêm as propriedades organoléticas. A porta com fecho automático previne a perda acidental de frio durante os picos de serviço (rush hour)., Catering e Banquetes em Unidades Hoteleiras: Atua como unidade de reserva estratégica para produtos de conveniência de alta gama e gelados, onde a uniformidade da temperatura interna é crítica. O controlador digital independente permite a monitorização constante exigida pelos protocolos de auditoria de qualidade.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>O Armário Congelador Vertical Gastronorm de 450L é um ativo essencial para a gestão térmica de cozinhas profissionais exigentes, garantindo a integridade da cadeia de frio entre os -18°C e -22°C. Projetado com isolamento de alta densidade de 70mm e sistema de frio ventilado, este equipamento assegura uma recuperação térmica rápida após aberturas de porta frequentes, otimizando o consumo energético e a segurança alimentar segundo as normas HACCP.</p>

Descricao Resumida

Armário congelador profissional de 450L com temperatura de -18°C a -22°C. Ideal para hotelaria e restauração, com isolamento de 70mm.

Descricao Completa

Armário Congelador Gastronorm — Principais Vantagens

Este congelador vertical foi meticulosamente concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, da restauração à hotelaria. Oferecendo uma solução robusta e altamente eficiente, o seu design inovador integra um controlador digital independente, que permite um controlo de temperatura preciso entre -18°C e -22°C e uma gestão energética otimizada. A tecnologia de ponta assegura um desempenho superior na conservação de alimentos, ótimo para ingredientes ultracongelados e preparados que requerem rigor para manter a qualidade e segurança alimentar, em conformidade com as normas HACCP. A porta, com fecho automático, iluminação LED interna e fechadura de série, eleva a conveniência e a segurança no seu estabelecimento.

O isolamento de 70 mm em todas as faces não só garante a manutenção estável da temperatura, como contribui significativamente para a economia de energia, tornando-o um investimento sustentável. As guias de grade internas foram pensadas para facilitar a limpeza e maximizar o espaço de armazenamento, adequando-se a prateleiras de grande peso. Este equipamento adapta-se perfeitamente a qualquer layout de cozinha profissional, graças aos seus pés ajustáveis em altura, assegurando uma integração impecável. O uso de gás refrigerante R290 sublinha o compromisso com soluções amigas do ambiente e eficientes.

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e cozinhas industriais, onde uma congelação fiável e de alta capacidade é indispensável. É perfeito para proteger produtos alimentares que exigem temperaturas rigorosas, assegurando a integridade dos seus stocks. Desde a produção de pastelaria e padaria fina, onde a estabilidade térmica é crucial para massas e recheios ultracongelados, até à restauração à la carte de médio volume, para armazenamento de proteína animal e vegetais pré-preparados. Funciona como uma unidade de reserva estratégica em catering e banquetes, crucial para a manutenção da cadeia de frio e para auditorias de qualidade exigentes. A sua versatilidade e eficácia tornam-no um ultracongelador indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e o controlo de inventário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	680x730x1975 mm
Volume	450 litros
Temperatura	-18°C a -22°C
Gás Refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada
Grelhas	3 + 1 (nr)
Nível de Ruído	50 dB(A)
Consumo	5,88 kWh/24h
Potência	345 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	98 kg
Peso Bruto	115 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	700x745x2105 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil deste armário congelador?

Este armário congelador oferece um volume generoso de 450 litros, sendo uma solução ideal para profissionais que necessitam de uma capacidade de armazenamento considerável e eficiente.

É possível ajustar a temperatura de funcionamento do equipamento?

Sim, o controlador digital independente permite um ajuste preciso da temperatura, que pode ser definida entre -18°C e -22°C, garantindo a conservação ótima para diversos tipos de produtos alimentares.

Este equipamento evidencia um desempenho energético eficiente?

Sim, o armário está equipado com um isolamento de 70 mm em todas as faces, o que contribui para uma notável economia de energia, resultando num consumo diário de apenas 5,88 kWh/24h.

As prateleiras são ajustáveis ou fixas?

As guias de grade internas foram pensadas para a remoção e acomodação das 4 prateleiras de série (530x550mm) e permitem ajustes, o que otimiza o espaço interior conforme as suas necessidades de armazenamento específicas.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este armário?

Este armário congelador requer uma tensão de 230 V. É fundamental utilizar uma tomada elétrica compatível e exclusiva para o funcionamento do equipamento, assegurando que o circuito suporta a potência de 345 W para um desempenho seguro e otimizado.