

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário de Conservação Refrigerado Inox 400L (-1/+5°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.123	Modelo:	ARMARIO CONSERVAÇÃO (-1~+5°C) ARM 400 TN PV INOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ARMARIO CONSERVAÇÃO (-1~+5°C) ARM 400 TN PV INOX

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 400 litros em aço inox, com temperatura de $-1/+5^{\circ}\text{C}$.
Inclui termostato digital, porta reversível e 4 prateleiras reguláveis.

Descrição Completa

Armário de Conservação Refrigerado — Principais Vantagens

Este armário de conservação refrigerado em aço inoxidável, com uma capacidade de 400 litros, foi concebido para satisfazer as exigências de qualquer cozinha profissional ou estabelecimento HORECA. Garante condições ótimas para a preservação de alimentos, mantendo-os frescos e seguros entre -1°C e $+5^{\circ}\text{C}$.

A sua construção robusta em aço inox confere-lhe não só uma durabilidade excepcional, mas também uma higiene superior, facilitando a limpeza e manutenção. É a solução ideal para gerir o inventário de produtos perecíveis de forma eficiente, otimizando o espaço e garantindo a qualidade alimentar.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento, com prateleiras ajustáveis e uma porta reversível que se adapta facilmente a diferentes configurações de espaço. A iluminação interna LED e o puxador ergonómico ao longo do perfil da porta asseguram uma utilização prática e cómoda no dia a dia, melhorando a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e bares. Este armário é indispensável para a conservação refrigerada de carnes, laticínios, frutas, vegetais e produtos pré-preparados. Ideal para estabelecimentos com volume médio de clientes que requerem acesso rápido e organizado aos ingredientes, mantendo-os sempre à temperatura correta.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x723x1890 mm
Volume	400 litros
Temperatura	-1°C a $+5^{\circ}\text{C}$
Gás Refrigerante	R600a

Característica	Detalhe
Descongelação	Manual/Automática
Refrigeração	Ventilada
Nível de Ruído	58 dB(A)
Consumo Energético	1,96 kW/24h
Grelhas	4+1 unidades
Potência	200 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	77 kg
Peso Bruto	86 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	632x737x2030 mm