

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário de Conservação Pastelaria 400L Refrigerado Ventilado

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.131	Modelo:	ARMARIO CONSERVACAO PAST(+2~+8°C)ARPA460TN (60x40)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ARMARIO CONSERVACAO PAST(+2~+8°C)ARPA460TN (60x40)

Descricao Resumida

Armário de conservação profissional refrigerado ventilado de 400L, ideal para pastelaria e panificação. Com 5 prateleiras ajustáveis 600x400mm.

Descricao Completa

armário conservação pastelaria — Armário de Conservação para Pastelaria — Principais Vantagens

Este armário de conservação é a solução ideal para manter a frescura e a qualidade dos seus produtos de panificação e confeitaria, garantindo uma refrigeração ventilada e constante entre +2°C e +8°C. Desenvolvido para o setor HORECA, este equipamento robusto em aço inoxidável assegura a máxima durabilidade e higiene, essenciais para ambientes de cozinha profissional.

Equipado com um sistema de refrigeração otimizado e um isolamento de 70mm de espessura, minimiza o consumo de energia (0,99 kWh/24h), resultando em poupanças significativas nos custos operacionais. A manutenção da temperatura uniforme é crucial para prolongar a vida útil dos alimentos, reduzindo desperdícios e otimizando a sua gestão de stock.

O design funcional inclui 5 prateleiras ajustáveis no formato EURONORM 600x400mm, maximizando o espaço de armazenamento de forma versátil. A pega externa em aço inoxidável e a porta com fecho automático e luz LED vertical integrada garantem conveniência e visibilidade excepcional, tornando o equipamento prático e seguro no dia a dia.

Aplicações

Este armário de conservação é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de armazenar de forma eficiente produtos de confeitaria e panificação. A sua capacidade de 400 litros e as prateleiras ajustáveis permitem acomodar uma variedade de produtos, desde bolos e doces a massas frescas e ingredientes sensíveis à temperatura.

Ideal para cozinhas industriais e espaços de preparação onde o volume de produção exige um armazenamento fiável e acessível, este equipamento contribui para a organização e a manutenção da qualidade dos produtos, mesmo em operações de grande escala. A descongelação automática facilita a gestão, poupando tempo e esforço na manutenção diária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	740x680x1800 mm
Volume	400 lt
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática
Temperatura	+2°C a +8°C
Prateleiras	4+1 unidades, formato 600x400mm
Gás Refrigerante	R600a
Potência	180 W
Consumo	0,99 kWh/24h
Nível de Ruído	49 dB(A)
Tensão	230 V
Peso Líquido	88 kg
Peso Bruto	114 kg
Dimensões Embalagem	765x665x1950 mm
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável
Isolamento	70mm
Controlador	Digital
Características Adicionais	Porta com fecho automático, Luz LED vertical, Fechadura, Pés reguláveis em altura.