

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário de Conservação Refrigerado Ventilado 400L Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.131	Modelo:	UD2929.131
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	88 kg	Dimensões:	740 x 680 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.131

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste armário de conservação para pastelaria? A: O armário de conservação para pastelaria possui as seguintes dimensões: 740x680x1800 mm (largura x profundidade x altura). Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para uma instalação adequada, incluindo margem para circulação de ar., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este armário refrigerado? A: Este armário refrigerado requer uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e um circuito exclusivo para evitar sobrecargas, garantindo o bom funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção periódica deste armário para padaria? A: Para a limpeza diária, utilize um pano macio com detergente neutro e água. Certifique-se de que o sistema de drenagem e as borrachas da porta estão limpos. A manutenção preventiva regular deve ser feita por um técnico qualificado para verificar o gás refrigerante e o desempenho geral., Q: Que acessórios estão incluídos com o armário de conservação, e quais os compatíveis? A: Este armário inclui 5 prateleiras EURONORM 600x400mm ajustáveis. Prateleiras adicionais ou acessórios específicos para organização interna podem ser adquiridos separadamente. Contacte-nos para mais detalhes sobre compatibilidade e disponibilidade.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	armário conservação pastelaria, armário refrigerado profissional, conservador para padaria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14563
Alt Text Imagens	Armario Conservacao Past(+2~-+8°C)arpa460tn (60x40)
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Armario Conservacao Past(+2~-+8°C)arpa460tn (60x40)
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras > Pastelaria / Padaria
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS100.770.037,MS100.770.040,MS100.770.039

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a compatibilidade Euronorm para transferir tabuleiros diretamente do armário para o forno, reduzindo o manuseamento físico e o risco de contaminação cruzada., Mantenha uma distância mínima entre os tabuleiros para permitir que a refrigeração ventilada circule uniformemente, evitando pontos quentes que podem comprometer a validade dos produtos sensíveis., Verifique mensalmente o estado das borrachas magnéticas da porta de fecho automático para garantir que o isolamento de 70mm mantém a eficiência energética nominal de 0,99 kWh/24h., Utilize as prateleiras ajustáveis para segmentar o armazenamento por tipo de produto, dedicando os níveis superiores a itens prontos a consumir e os inferiores a matérias-primas em processamento.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Pastelaria em hotéis ou restaurantes de fine dining, Proprietário de padarias artesanais e fabrico próprio de pequena a média escala, Gestor de F&B responsável por operações de catering e banquetes</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Com um design moderno este armário foi desenvolvido a partir da necessidade de conservar e armazenar produtos de panificação e confeitaria. Acabamento em aço inoxidável e equipado com um controlador digital. Pega externa de aço inoxidável, porta com fecho automático, 5 prateleiras EURONORM 600x400mm ajustáveis. Sistema de evaporador “roll-bond” com refrigeração assistida por ventilador. Espessura de isolamento de 70mm. Equipado com luz LED vertical, fechadura e pés reguláveis em altura.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 740x680x1800 mm
 Volume: 400 lt
 Descongelação
 Refrigeração Ventilada S
 Temperatura +2/+8 °C
 Prateleiras 600x400mm 4+1 nr
 Gás refrigerante: R600a
 Potência: 180 w
 Consumo 0,99 kwh/24h
 Nivel ruido 49 dB(A)
 Tensão: 230 V
 Peso liquido: 88 kg
 Peso bruto: 114 kg</p> <p>Dimensões: embalagem: 765x665x1950 mm</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRCB2F750E,HRCB4F750E,HRC4F750E</p>

Uso Profissional - Casos de Uso

Gestão de Mise en Place em Pastelaria Fina: Utilizado para o armazenamento organizado de tabuleiros 600x400 com bases de tartes, mousses ou decorações em chocolate que exigem uma temperatura constante entre +2°C e +8°C para manter o brilho e a estrutura. A refrigeração ventilada assegura que, mesmo com aberturas frequentes da porta, a recuperação da temperatura seja imediata, preservando a segurança alimentar.

Controlo de Fermentação Lenta em Padaria Artesanal: Este equipamento permite aos padeiros profissionais retardar o processo de levedação de massas durante a noite em tabuleiros normalizados, garantindo que o produto esteja pronto para entrar no forno logo ao início do turno. O sistema de descongelação automática evita a acumulação de gelo, mantendo a eficiência do fluxo de trabalho sem interrupções para manutenção manual.

Serviço de Pequeno-Almoço em Unidades Hoteleiras: Ideal para o armazenamento de pastelaria de pequeno-almoço preparada na véspera, permitindo uma transição rápida da zona de preparação para o buffet. A luz LED vertical e a porta de fecho automático facilitam a operação rápida por parte das equipas de copa e serviço, minimizando falhas operacionais e desperdício de energia.

Uso Profissional - Introdução

O armário de conservação de 400L é um ativo estratégico para a gestão de frio em pastelaria e padaria, combinando a precisão térmica do controlador digital com a versatilidade das guias Euronorm 600x400mm. Construído em aço inoxidável e dotado de um isolamento de 70mm, este equipamento garante a estabilidade da cadeia de frio necessária para preservar texturas delicadas e massas fermentadas, otimizando o consumo energético em operações B2B de alta intensidade.

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Este sistema de conservação é a solução ideal para manter a frescura e a qualidade dos seus produtos de panificação e confeitaria. Garante uma refrigeração ventilada constante entre +2°C e +8°C. Concebido para o setor de restauração e hotelaria.

Construído em aço inoxidável robusto, este equipamento assegura a máxima durabilidade e higiene, cruciais para ambientes de cozinha profissional. A refrigeração é otimizada e o isolamento de 70mm de espessura minimiza o consumo de energia, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais. A manutenção da temperatura uniforme é essencial para prolongar a vida útil dos

alimentos, reduzindo desperdícios e otimizando a gestão de stock.

O design funcional integra 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 proporcionam conveniência e visibilidade excepcional, tornando o equipamento prático e seguro no quotidiano.

armário conservação pastelaria — Armário Refrigerado — Principais Vantagens

- O sistema de refrigeração ventilada mantém a temperatura estável entre +2°C e +8°C, ideal para produtos delicados de pastelaria.
- As 5 prateleiras ajustáveis no formato EURONORM 600x400mm oferecem flexibilidade máxima para armazenar uma vasta gama de produtos.
- O isolamento de 70mm e o baixo consumo de 0,99 kWh/24h garantem elevada eficiência energética, reduzindo os custos operacionais.
- O acabamento em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, cumprindo os padrões de higiene mais exigentes.
- A porta com fecho automático e luz LED vertical integrada melhora a visibilidade e a conveniência no acesso aos produtos.

Aplicações Profissionais

Este armário de conservação é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de armazenar eficientemente 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.

É 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.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	740x680x1800 mm
Volume	400 lt
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática

Característica	Detalhe
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.

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste armário de conservação para pastelaria?

A: O armário de conservação para pastelaria possui as seguintes dimensões: 740x680x1800 mm (largura x profundidade x altura). Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para uma instalação adequada, incluindo margem para circulação de ar.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este armário refrigerado?

A: Este armário refrigerado requer uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e um circuito exclusivo para evitar sobrecargas, garantindo o bom funcionamento e a segurança do equipamento.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção periódica deste armário para padaria?

A: Para a limpeza diária, utilize um pano macio com detergente neutro e água. Certifique-se de que o sistema de drenagem e as borrachas da porta estão limpos. A manutenção preventiva regular deve ser feita por um técnico qualificado para verificar o gás refrigerante e o desempenho geral.

Q: Que acessórios estão incluídos com o armário de conservação, e quais os compatíveis?

A: Este armário inclui 5 prateleiras EURONORM 600x400mm ajustáveis. Prateleiras adicionais ou acessórios específicos para organização interna podem ser adquiridos separadamente. Contacte-nos para mais detalhes sobre compatibilidade e disponibilidade.

Q: Que tipo de produtos o armário de conservação consegue acomodar?

A: Este armário foi especificamente projetado para a conservação de produtos de panificação e confeitaria, tais como bolos, doces, massas frescas e outros ingredientes sensíveis à temperatura, graças ao seu controlo preciso de +2°C a +8°C.