

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 Pastelaria -18/-22°C 400L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.133	Modelo:	2929.133
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	740 x 680 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2929.133

Descricao Resumida

Armário congelador profissional de 400 litros, ideal para pastelaria e padaria, com controlo digital de temperatura entre -18°C e -22°C .

Descricao Completa

Este equipamento de congelação foi especificamente concebido para atender às rigorosas exigências de conservação de produtos de panificação e confeitaria. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para qualquer cozinha profissional. Com um controlador digital de fácil utilização, permite um controlo preciso da temperatura interna, assegurando a máxima frescura dos seus produtos.

Integrando um design moderno e funcional, este armário vertical destaca-se pela sua eficiência energética e pela capacidade de manter temperaturas constantes entre -18°C e -22°C . As quatro prateleiras com evaporação estática garantem uma distribuição de frio homogénea, evitando a formação excessiva de gelo e preservando a qualidade dos alimentos. A porta de fecho automático e o isolamento de 65mm contribuem para a otimização do consumo energético e para a manutenção da temperatura interna, mesmo em ambientes de uso intensivo.

Armário Congelador Pastelaria — Armário Congelador — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada de Alimentos:** Mantém temperaturas ideais para produtos de panificação e confeitaria, garantindo a sua frescura e prolongando o prazo de validade.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável, resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Eficiência Energética:** Isolamento de 65mm e porta com fecho automático minimizam perdas de frio, resultando em menor consumo de energia.
- **Controlo Preciso:** Controlador digital permite ajustar e monitorizar a temperatura com exatidão, adaptando-se às necessidades específicas dos produtos.
- **Funcionalidade Aprimorada:** Inclui luz LED vertical para melhor visibilidade interna, fechadura de segurança e pés reguláveis em altura para uma adaptação perfeita ao seu espaço.

Aplicações Profissionais

Este congelador vertical é a solução perfeita para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de uma capacidade de armazenagem fiável para produtos sensíveis à temperatura. É igualmente adequado para cozinhas de catering e empresas de eventos que exigem equipamentos robustos e eficientes para a conservação de grandes volumes de alimentos congelados. A sua versatilidade e controlo de temperatura rigoroso tornam-no indispensável para qualquer negócio que priorize a qualidade e segurança alimentar dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	740x680x1800
Descongelação	M/A
Refrigeração	Ventilada
Temperatura (°C)	-18/-22
Volume (lt)	400
Gás refrigerante	R290
Potência (W)	220
Consumo (kWh/24h)	3,5
Nível ruído (dB(A))	61
Tensão (V)	230
Peso líquido (kg)	86
Peso bruto (kg)	112
Dimensões embalagem (mm)	765x665x1950

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna deste armário congelador?

Este armário congelador oferece um volume generoso de 400 litros, proporcionando amplo espaço para armazenar os seus produtos de panificação e confeitaria de forma organizada.

É fácil controlar a temperatura do equipamento?

Sim, o controlador digital integrado permite um ajuste e monitorização fáceis e precisos da temperatura, garantindo que os seus produtos são conservados nas condições ideais entre -18°C e -22°C.

Este armário é adequado para doces e bolos?

Absolutamente. Foi especialmente desenvolvido para a conservação e armazenagem de produtos de panificação e confeitaria, sendo perfeito para manter a qualidade de doces, bolos e outros produtos congelados.

O equipamento é resistente e durável?

Sim, a construção em aço inoxidável e o isolamento de 65mm conferem a este armário uma elevada resistência e durabilidade, ideal para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Como contribui para a eficiência energética do meu negócio?

Graças ao seu isolamento otimizado e porta com fecho automático, o armário minimiza a perda de frio, resultando num consumo de energia reduzido e, conseqüentemente, em menores custos operacionais para a sua empresa.