

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Armário de Conservação GN2/1 Profissional 590L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2930.022	<b>Modelo:</b>	UD2930.022
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	96 kg	<b>Dimensões:</b>	710 x 800 x 2035 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2930.022

## FAQ

Q: Quais são as dimensões externas e o espaço necessário para o Armário de Conservação GN2/1 Optimum? A: O armário de conservação tem dimensões externas de 710x800x2035 mm (Largura x Profundidade x Altura). Para um correto funcionamento e ventilação, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir a circulação do ar e facilitar a manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este armário refrigerado? A: Este armário de conservação requer uma ligação elétrica de 220~240 V. A unidade é fornecida pronta a usar, bastando ligá-la à tomada. Recomenda-se um circuito elétrico dedicado para evitar sobrecargas e garantir o desempenho ideal do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do Armário de Conservação GN2/1? A: A manutenção e limpeza são simplificadas pelo interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 e ângulos internos arredondados, que facilitam a higiene. Recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e não abrasivos. O sistema de descongelação automática e a evaporação dos condensados por ar quente minimizam a necessidade de intervenção para estas tarefas, mas a limpeza das grelhas e componentes removíveis deve ser feita periodicamente., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este armário de conservação? A: O armário inclui 3 grelhas, concebidas para contentores Gastronorm GN2/1. É possível adquirir um kit de porta reversível (código KITREVPORPK) como opcional, sob pedido, para adaptar o sentido de abertura da porta às necessidades do seu espaço., Q: Este armário de conservação possui iluminação interior? A: Sim, o armário está equipado com iluminação LED interior, proporcionando uma excelente visibilidade dos produtos armazenados e otimizando o consumo de energia.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	armário de conservação GN2/1, equipamento de refrigeração profissional, armário refrigerado 590 litros
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	14645
<b>Alt Text Imagens</b>	Armario Conservação Optimum (0°+10°c)700tn1 Gn2/1
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Armario Conservação Optimum (0°+10°c)700tn1 Gn2/1
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras > Gastronorm
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	CHCR-202,MS165.462.005
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Aproveite a compatibilidade GN2/1 para transferir alimentos diretamente do forno de convecção (após abatimento) para o armário, evitando manipulações desnecessárias e riscos de contaminação., Mantenha o condensador limpo e desobstruído para garantir que o sistema monobloco opere com a máxima eficiência energética, especialmente em cozinhas com temperaturas ambiente elevadas., Organize os produtos por data de validade utilizando o espaço interno otimizado, garantindo que a circulação de ar forçado não é bloqueada pela sobreposição excessiva de recipientes., Verifique periodicamente a integridade da junta magnética para evitar perdas térmicas e assegurar que o mecanismo de fecho automático mantém a estanqueidade total da câmara.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Diretores de Produção Alimentar, Responsáveis de F&B em Unidades Hoteleiras, Gestores de Cozinhas Industriais e Cantinas de Grande Escala
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Armário de conservação com interior e exterior em aço inoxidável AISI 304. Base externa, parte superior e traseira em aço galvanizado. Ângulos internos arredondados. Poliuretano injetado a alta pressão, sem o uso de CFCs perigosos. Espessura do isolamento: 60 mm. Portas de fecho automático com junta magnética. Espessura: 60 mm. Opcional de porta reversível com kit (Código KITREVPORPK sob pedido). Painel de controle eletrônico frontal com 1 termistor NTC nos modelos TN (temperatura normal). Unidade de refrigeração monobloco removível padrão e tropicalizada (+40° de temperatura ambiente e 60% de umidade relativa) usando gás R452A. Armários frigoríficos TN e BT (temperatura normal e baixa temperatura) projetados e pré-instalação para unidades de refrigeração remotas (SG). Descongelamento automático e evaporação dos condensados por ar quente. Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura (110-190 H mm). Iluminação Led. Pronto a utilizar.&lt;/p&gt; </p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 710x800x2035 mm&lt;br /&gt; Dimensões: embalagem: 760x855x2090 mm&lt;br /&gt; Volume: 590 Lt&lt;br /&gt; Temperatura 0+10 °C&lt;br /&gt; Classe Energética 5 nr&lt;br /&gt; Grelhas 3 nr&lt;br /&gt; Gás refrigerante: R452a&lt;br /&gt; Nível de Ruído 42 dB(A)&lt;br /&gt; Descongelamento A/M A&lt;br /&gt; Refrigeração S/V V&lt;br /&gt; Consumo/Energia em 24h kW 2.300 kWh/24h&lt;br /&gt; Potência: Frigorífica 0,38 kw&lt;br /&gt; Tensão: 220~240 V&lt;br /&gt; Peso líquido: 96 kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 104kg&lt;/p&gt; </p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	VTVS7080BMGT,VTVS7080CPGS,CHCR-102

### Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Hotelaria e Banquetes: Utilizado para o armazenamento organizado de mise-en-place em tabuleiros GN2/1, permitindo a transição rápida de grandes volumes de ingredientes preparados para as zonas de confeção, maximizando a eficiência em picos de serviço., Unidades de Produção e Catering: Ideal para a conservação de produtos semipreparados que exigem uma temperatura constante de segurança, beneficiando da refrigeração ventilada para uma distribuição uniforme do frio em todas as prateleiras, mesmo com carga máxima., Pastelarias e Padarias Industriais: Aplicado na estabilização de massas e conservação de matérias-primas sensíveis, onde a iluminação LED e a facilidade de higienização do aço inoxidável permitem manter um controlo rigoroso sobre o inventário e as normas HACCP.

### Uso Profissional - Introdução

Este armário de conservação GN2/1 de 590 litros é um pilar fundamental na cadeia de frio de qualquer cozinha profissional de alto rendimento, oferecendo um controlo térmico preciso entre 0° e 10°C para garantir a segurança alimentar e a integridade organolética dos produtos. Construído em aço inoxidável AISI 304 e equipado com um sistema de refrigeração monobloco tropicalizado, este equipamento assegura uma performance estável mesmo em ambientes de cozinha extrema até +40°C, otimizando o fluxo de trabalho através da sua compatibilidade direta com o padrão Gastronorm.

## Descricao Resumida

Conservador profissional de 590L, para Gastronorm GN2/1. Refrigeração ventilada, temperatura de 0° a 10°C e alta eficiência.

## Descricao Completa

### Armário de Conservação — Principais Vantagens

Este conservador profissional, com uma generosa capacidade de 590 litros e um controlo de temperatura ajustável entre 0° e 10°C, é a escolha perfeita para manter os seus alimentos perfeitamente frescos em qualquer cozinha profissional. A sua robustez é assegurada pela construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo não só durabilidade, mas também uma higiene impecável, fundamental para as exigências mais rigorosas do setor alimentar. Desenvolvido para as necessidades diárias de restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento otimiza a preservação dos seus produtos.

A atenção à eficiência energética é primordial, com um isolamento térmico superior proporcionado pelo poliuretano injetado a alta pressão, totalmente isento de CFCs nocivos. O sistema de refrigeração monobloco, facilmente removível e concebido para resistir a climas tropicais (até +40°C), assegura um desempenho consistente, protegendo a qualidade dos seus produtos e contribuindo para a redução dos custos operacionais.

Funcionalidades como as portas de fecho automático com vedantes magnéticos e o descongelamento automática com evaporação eficiente dos condensados, aumentam a fiabilidade e a longevidade deste móvel frigorífico. Os pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura, e a iluminação LED interior, que oferece uma visibilidade excelente do conteúdo, elevam o nível de ergonomia e funcionalidade para as cozinhas mais exigentes.

## Aplicações Profissionais

Este armário de conservação é ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e bares. A sua capacidade de 590 litros e a compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN2/1 oferecem uma versatilidade excepcional para o armazenamento de grandes quantidades de ingredientes, produtos semipreparados ou pratos já confeccionados. É uma solução indispensável para cozinhas com elevada produção ou para negócios que necessitam de uma reserva constante de alimentos frescos e seguros.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	710x800x2035 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	760x855x2090 mm
Volume Bruto	590 Litros
Intervalo de Temperatura	0° a +10 °C
Classe Energética	5
Grelhas	3
Gás Refrigerante	R452a
Nível de Ruído	42 dB(A)
Descongelamento	Automática
Refrigeração	Ventilada

Característica	Detalhe
Consumo Energético (24h)	2.300 kWh/24h
Potência Frigorífica	0.38 kW
Tensão	220~240 V
Peso Líquido	96 kg
Peso Bruto	104 kg

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Este armário é adequado para que tipo de cozinhas profissionais?**

A: Este modelo é perfeitamente compatível com tabuleiros Gastronorm GN2/1, tornando-o ideal para a conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais de grande volume, desde restaurantes a cantinas e unidades hoteleiras.

**Q: Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas vantagens?**

A: Utiliza o gás refrigerante R452a, uma solução moderna que oferece um menor impacto ambiental comparativamente a refrigerantes mais antigos, assegurando assim a sustentabilidade e conformidade com as regulamentações em vigor.

**Q: As portas mantêm o fecho automático mesmo com a opção de porta reversível?**

A: Sim, mesmo com a opção de porta reversível (disponível através de um kit, sob pedido), as portas continuam a funcionalidades de fecho automático e a vedação por junta magnética para garantir a máxima eficiência energética e conservação.

**Q: Quão eficiente em termos energéticos é este armário de conservação?**

A: Com um consumo energético diário de 2.300 kWh/24h e classificado na classe energética 5, este equipamento foi especificamente concebido para ser eficiente, contribuindo para a minimização dos custos operacionais em ambientes de utilização intensa.

**Q: É fácil manter e limpar o interior deste armário?**

A: Sim, a manutenção e limpeza são bastante simplificadas pelo interior e exterior em aço inoxidável AISI 304, bem como pelos ângulos internos arredondados, que facilitam a higiene. A descongelação automática minimiza as tarefas de intervenção manual.