

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Frigorífico Gastronorm GN2/1 Ventilado 1400L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.023	Modelo:	UD2930.023
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150 kg	Dimensões:	1420 x 800 x 2030 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2930.023

FAQ

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para este armário de conservação? A: Este armário de conservação Gastronorm tem dimensões de 1420x800x2030/2100 mm (largura x profundidade x altura). Requer espaço adicional para circulação de ar na parte traseira e laterais, garantindo uma ventilação adequada da unidade de refrigeração., Q: Como é feita a instalação e quais os requisitos elétricos? A: O armário frigorífico é entregue pronto a usar, necessitando apenas de uma ligação à rede elétrica. A potência frigorífica é de 0,44 kW e a tensão é de 230 V. Recomenda-se que a instalação elétrica seja verificada por um profissional qualificado., Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para este equipamento? A: Para garantir a longevidade e eficiência do equipamento, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com produtos adequados para aço inoxidável. O descongelamento é automático, mas a limpeza periódica das grelhas e da unidade de refrigeração é aconselhada para manter o bom funcionamento., Q: Este armário de conservação inclui iluminação interior? A: Sim, este armário de conservação está equipado com iluminação LED interior para uma melhor visualização dos produtos armazenados, otimizando a organização e o acesso.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Armário de Conservação Gastronorm, Armário Frigorífico Profissional, Conservação Alimentos Horeca
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14647
Alt Text Imagens	Armario Conservacao Optimum (0º+10ºc)1400tn Gn2/1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Armario Conservacao Optimum (0º+10ºc)1400tn Gn2/1
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras > Gastronorm
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	MS165.462.005,MS165.462.009,CHCR-102

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a compatibilidade GN2/1 para transferir alimentos diretamente do forno de convecção ou do abatedor para o armário, minimizando o manuseamento e os riscos de contaminação cruzada., Mantenha as grelhas organizadas de forma a não obstruir os ventiladores internos, garantindo que a circulação de ar frio seja uniforme em todos os níveis da câmara., Realize a limpeza mensal do condensador da unidade monobloco para manter a eficiência energética e prolongar a vida útil do compressor em ambientes tropicalizados.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha Executivo, Diretor de F&B (Food and Beverage), Gestor de Unidade de Restauração Coletiva</p>
Descrição Curta Original	<p><p>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 ventilada removível standard, 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 do condensado. Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura (110-180 H mm). Iluminação Led. Pronto a utilizar.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 1420x800x2030/2100 mm
 Dimensões: embalagem: 1460x840x2200 mm
 Volume: 909 Lt
 Temperatura 0+10 °C
 Classe Energética 5 nr
 Grelhas 6 nr
 Gás refrigerante: R452a
 Nível de Ruído 42 dB(A)
 Descongelação A/M A
 Refrigeração S/V V
 Consumo/Energia em 4.200 kwh/24h
 Potência: Frigorífica 0,44 kw
 Tensão: 230 V
 Peso líquido: 150 kg</p> <p>Peso bruto: 165 kg</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>CHCR-202,VTVS7080BMGT,VTVS7080CPGS,5053</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozinhas Centrais e Catering de Eventos: Utilizado para o armazenamento em massa de mise en place e tabuleiros GN2/1 prontos a regenerar, permitindo uma organização vertical eficiente que maximiza o espaço de circulação na cozinha., Unidades Hoteleiras de Grande Dimensão: Ideal para a conservação de produtos lácteos e charcutaria em volumes industriais, onde a refrigeração ventilada assegura que a temperatura recupera rapidamente após as múltiplas aberturas de porta durante o serviço de pequeno-almoço., Preparação de Carnes e Peixes em Restaurantes de Volume: O controlo rigoroso da temperatura e a descongelação automática permitem manter proteínas pré-preparadas em condições higiénicas ótimas, prevenindo a proliferação bacteriana e reduzindo o desperdício alimentar.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Armário de Conservação Gastronorm de 1400L é um pilar de alta capacidade para a segurança alimentar em cozinhas de grande escala, oferecendo uma gestão térmica precisa entre 0° e +10°C. Construído em aço inoxidável AISI 304 com isolamento de 60 mm, este equipamento garante a manutenção da cadeia de frio mesmo em ambientes de trabalho intensos, otimizando o fluxo operacional através da compatibilidade direta com o padrão GN2/1.

Descrição Resumida

Armário de conservação profissional 909L, temperatura 0°/+10°C e compatibilidade GN2/1. Interior/exterior inox AISI 304, isolamento 60mm e refrigeração ventilada.

Descrição Completa

Armário de Conservação Profissional — Principais Vantagens

Este armário de conservação profissional representa uma solução robusta e fidedigna para cozinhas que exigem desempenho superior e durabilidade. Com capacidade generosa de 909 litros e um leque de temperatura ajustável entre 0° e 10°C, este equipamento é ideal para preservar uma diversificada variedade de produtos alimentares, garantindo a sua frescura e segurança, em conformidade com as mais rigorosas exigências de higiene. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior quanto no exterior, oferece uma resistência excepcional à corrosão e simplifica os processos de higienização diários. O isolamento de 60 mm em poliuretano injetado de alta pressão, isento de CFCs, assegura uma eficiência energética notável e uma estabilidade térmica interna de excelência, resultando na redução dos custos operacionais.

Equipado com um sistema de refrigeração ventilada e descongelação automática, este armário vertical assegura uma distribuição homogênea do frio, protegendo os alimentos e minimizando a necessidade de intervenção humana. A unidade de refrigeração monobloco é facilmente removível e foi tropicalizada para garantir um funcionamento impecável, mesmo em ambientes com temperaturas elevadas até +40°C e 60% de humidade relativa.

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. É uma escolha excepcional para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. A sua capacidade elevada e a compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN2/1 tornam-no essencial para cozinhas com médio e grande volume de produção, que necessitam de uma

conservação eficaz e segura de produtos frescos.

É a solução ideal para armazenar laticínios, carnes preparadas, vegetais, frutas e outros géneros alimentícios que requerem controlo de temperatura rigoroso, assegurando sempre a integridade e a qualidade dos produtos. A robustez da sua estrutura em aço inoxidável garante que o equipamento suporta o uso intensivo e as exigências quotidianas de cozinhas profissionais atarefadas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1420 x 800 x 2030/2100 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	1460 x 840 x 2200 mm
Volume	909 Litros
Temperatura	0° a +10 °C
Classe Energética	5
Número de Grelhas	6
Gás Refrigerante	R452a
Nível de Ruído	42 dB(A)
Descongelação	Automática
Refrigeração	Ventilada
Consumo de Energia	4,200 kWh/24h
Potência Frigorífica	0,44 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	150 kg
Peso Bruto	165 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para este armário de conservação?

A: Este armário de conservação Gastronorm tem dimensões de 1420x800x2030/2100 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional para a circulação de ar na parte traseira e laterais, assegurando a ventilação adequada da unidade de refrigeração.

Q: Como é feita a instalação e quais os requisitos elétricos?

A: O armário frigorífico é entregue pronto a usar, necessitando apenas de uma ligação à rede elétrica. Com uma potência frigorífica de 0,44 kW e tensão de 230 V, a instalação elétrica deve ser verificada por um profissional qualificado para garantir a conformidade.

Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para este equipamento?

A: Para garantir uma longa vida útil e a eficiência do equipamento, é essencial realizar a limpeza regular do interior e exterior com produtos apropriados para aço inoxidável. Embora o descongelamento seja automático, é aconselhável a limpeza periódica das grelhas e da unidade de refrigeração para manter o bom funcionamento.

Q: Este armário de conservação inclui iluminação interior?

A: Sim, este armário de conservação está equipado com iluminação LED interior de baixo consumo. Esta funcionalidade melhora a visibilidade dos produtos armazenados, otimizando a organização e facilitando o acesso.

Q: É possível reverter o sentido de abertura da porta?

A: Sim, para maior flexibilidade no seu espaço, o armário permite a reversão do sentido de abertura da porta. Um kit opcional (Código KITREVPORPK) está disponível sob pedido, adaptando-se assim às suas necessidades específicas.