

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Frigorífico Gastronorm 590L – Conservação 0°C a +10°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.030	Modelo:	UD2930.030
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	96 kg	Dimensões:	2035 x 710 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2930.030

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste armário frigorífico Gastronorm para efeitos de planeamento de espaço? A: Este armário frigorífico Gastronorm tem dimensões de 710x800x2035 mm (Largura x Profundidade x Altura), sendo importante considerar um espaço adicional para circulação de ar e abertura da porta., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e gás para este armário frigorífico? A: O armário requer uma tensão elétrica de 220~240 V e utiliza gás refrigerante R452a, o que implica que a instalação ou manutenção subsequente deve ser realizada por um profissional qualificado. Não necessita de ligação a gás para o funcionamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção periódica deste equipamento para garantir o seu bom funcionamento e higiene? A: A limpeza é simplificada graças ao interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 e aos ângulos internos arredondados. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, com foco regular na higiene das grelhas e na verificação das juntas magnéticas da porta. O módulo de refrigeração é removível para facilitar a manutenção técnica., Q: Este armário frigorífico inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem a garantia padrão do fabricante. Para assistência técnica e detalhes sobre a cobertura da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o produto., Q: Quais os acessórios incluídos ou compatíveis que podem melhorar a funcionalidade deste armário frigorífico? A: O armário já inclui 3 grelhas de 2/1 GN e pés ajustáveis em aço inoxidável. Está disponível um kit opcional de porta reversível (código KITREVPORPK), que pode ser solicitado para otimizar o layout da sua cozinha profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

armário frigorífico Gastronorm, conservadora profissional 590L, frigorífico HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14653

Alt Text Imagens

Armario Cons Optimum (0°+10°c) 700tn1 Pv Gn2/1

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Armario Cons Optimum (0°+10°c) 700tn1 Pv 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)

MS105.770.001,UD2930.805,EX19058896

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Aproveite a compatibilidade GN 2/1 para eliminar tarefas de transferência de recipientes, reduzindo o risco de contaminação cruzada e o tempo de higienização., Realize a limpeza mensal do condensador acessível na unidade monobloco removível para manter a eficiência energética e prolongar a vida útil do compressor em cozinhas com muita gordura em suspensão., Organize os produtos mais sensíveis nas grelhas intermediárias para beneficiar da circulação otimizada do ar ventilado, evitando obstruir as saídas de ar traseiras., Valide regularmente o estado das juntas magnéticas para garantir que o isolamento de 60 mm cumpre a sua função de poupança de custos operacionais.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chefs de Cozinha e Sous-Chefs, Diretores de Food & Beverage (F&B), Gestores de Unidades de Saúde e Refeitórios Industriais</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<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 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 do condensado. Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura (110-190 H mm). Iluminação Led. Pronto a utilizar.</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 710x800x2035 mm
 Dimensões: embalagem: 760x855x2090 mm
 Volume: 590 Lt
 Temperatura 0+10 °C
 Classe Energética 5 nr
 Grelhas /mm 3 nr
 Gás refrigerante: R452a
 Nível de Ruído 42 dB(A)
 Descongelação A/M A
 Refrigeração S/V V
 Consumo/Energia em 2.300 kwh/24h
 Potência: Frigorifica 0,38 kw
 Tensão: 220~240 V
 Peso liquido: 96 kg</p> <p>Peso bruto: 104 kg</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HR110005457,HR110005456,HRFD10LARC,HRFD10L10LARC</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Mise-en-place em Restaurantes de Elevado Débito: Utilização do sistema Gastronorm 2/1 para organizar ingredientes pré-preparados em cubas standard, permitindo uma transição direta da conservação para a linha de cocção, maximizando a velocidade do serviço e a organização do inventário., Cozinhas de Unidades Hoteleiras: Armazenamento centralizado de produtos frescos e laticínios sob rigoroso controlo HACCP, beneficiando da refrigeração ventilada para manter uma temperatura homogénea em todos os níveis de prateleiras, independentemente da frequência de abertura da porta., Serviços de Catering e Banquetes: Conservação de empratamentos frios prontos a servir em tabuleiros GN, onde a porta de fecho automático e a vedação magnética garantem que a temperatura interna não oscile durante os picos de preparação e saída de pratos para a sala.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Armário Frigorífico Gastronorm 700TN1 é uma solução de refrigeração vertical de alta performance, projetada especificamente para suportar o fluxo intenso de cozinhas profissionais em Portugal, garantindo a integridade da cadeia de frio entre 0 °C e +10 °C. Construído em aço inoxidável AISI 304 e equipado com uma unidade monobloco tropicalizada, este equipamento assegura estabilidade térmica superior mesmo em ambientes com temperaturas exteriores elevadas, otimizando o consumo energético através do seu isolamento de 60 mm.

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional 590L para conservação (0°C a +10°C), interior/exterior em inox e refrigeração ventilada.

Descricao Completa

Armário Frigorífico Gastronorm — Principais Vantagens

Este armário frigorífico Gastronorm é a solução definitiva para a conservação de alimentos em estabelecimentos profissionais. Com uma capacidade substancial de 590 litros e um controlo de temperatura que varia entre 0 °C e +10 °C, esta unidade garante a preservação ideal dos seus produtos frescos, minimizando o desperdício alimentar e otimizando a rentabilidade do seu negócio.

Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior quanto no exterior, oferece uma durabilidade excepcional e uma facilidade de limpeza inigualável, crucial para manter os mais rigorosos padrões de higiene. O isolamento de 60 mm em poliuretano injetado a alta pressão, livre de CFCs prejudiciais, conjuntamente com a refrigeração ventilada, assegura uma notável eficiência energética e um consumo reduzido, traduzindo-se em poupanças significativas nos seus custos operacionais a longo prazo.

As portas com fecho automático, equipadas com juntas magnéticas robustas, e a iluminação LED interior, contribuem para um ambiente de trabalho mais cómodo e seguro. A unidade de refrigeração monobloco é facilmente removível e tropicalizada, garantindo um desempenho consistentemente fiável, mesmo em condições ambientais adversas de até +40 °C e 60% de humidade relativa, tornando-o perfeito para as cozinhas industriais de elevado rendimento.

Aplicações Profissionais

Este robusto e eficiente equipamento é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria. É particularmente indicado para restaurantes de alta gastronomia, hotéis de grandes dimensões, hospitais, refeitórios empresariais, pastelarias e bares com elevado volume de produção, que necessitam de uma conservação segura e de grande capacidade para ingredientes e produtos alimentares. A sua compatibilidade com tabuleiros GN 2/1 otimiza drasticamente o espaço interno, tornando-o um componente indispensável para cozinhas de alta produção que operam com o sistema Gastronorm.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	2035 x 710 x 800 mm
Dimensões Embalagem (AxLxP)	2090 x 760 x 855 mm
Volume Útil	590 Litros
Capacidade de Temperatura	0 °C a +10 °C
Classe Energética	Classe 5 nr
Grelhas (GN 2/1)	3 unidades
Gás Refrigerante	R452a
Nível de Ruído	42 dB(A)
Descongelação	Automática ou Manual
Refrigeração	Ventilada
Consumo de Energia	2.300 kWh/24h
Potência Frigorífica	0.38 kW
Tensão	220~240 V
Peso Líquido	96 kg
Peso Bruto	104 kg
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável AISI 304
Isolamento	Poliuretano injetado (60 mm)

Característica	Detalhe
Unidade de Refrigeração	Monobloco removível, tropicalizada
Pés Ajustáveis	Inox
Iluminação	LED
Painel de Controlo	Eletrónico frontal

Perguntas Frequentes

Q: Inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem a garantia padrão do fabricante. Para assistência técnica e detalhes sobre a cobertura da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o produto.

Q: Quais as dimensões exatas deste armário frigorífico Gastronorm para efeitos de planeamento de espaço?

A: Este armário frigorífico Gastronorm tem dimensões de 710x800x2035 mm (Largura x Profundidade x Altura), sendo importante considerar um espaço adicional para circulação de ar e abertura da porta.

Q: É adequado para que tipo de estabelecimentos?

A: É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cafés, bares, hospitais e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução fiável e robusta para a refrigeração e conservação de alimentos.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e gás para este armário frigorífico?

A: O armário requer uma tensão elétrica de 220~240 V e utiliza gás refrigerante R452a, o que implica que a instalação ou manutenção subsequente deve ser realizada por um profissional qualificado. Não necessita de ligação a gás para o funcionamento.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção periódica deste equipamento para garantir o seu bom funcionamento e higiene?

A: A limpeza é simplificada graças ao interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 e aos ângulos internos arredondados. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, com foco regular na higiene das grelhas e na verificação das juntas magnéticas da porta.