

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



Armário de Conservação GN2/1 Aço Inox -2/+8°C 1325L

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.514	Modelo:	3500.514
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	195 kg	Dimensões:	1480 x 830 x 2010 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	3500.514

Descricao Resumida

Armário de conservação em inox AISI 304, refrigeração ventilada -2/+8°C, 1325L, termóstato digital. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Armário de conservação — Principais Vantagens

Este conservador vertical, fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece uma solução robusta e higiénica para o armazenamento de produtos alimentares. Concebido para profissionais exigentes, assegura um controlo preciso da temperatura entre -2°C e +8°C, ideal para a preservação de alimentos frescos ou semipreparados em cozinhas profissionais. O seu sistema de refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme do ar frio, mantendo a qualidade e a frescura dos seus produtos por mais tempo.

As portas estão equipadas com pegas laterais ergonómicas e juntas magnéticas em quatro lados, proporcionando uma vedação perfeita que otimiza a eficiência energética do aparelho. A luz interior facilita a visibilidade do conteúdo, enquanto o termóstato eletrónico com botões intuitivos permite ajustar a temperatura e monitorizá-la no visor. Descongelamento automático e um indicador luminoso para este processo completam as funcionalidades, tornando-o um equipamento prático e de baixa manutenção. Além disso, a fechadura com chave oferece segurança adicional para os produtos armazenados.

Aplicações Profissionais

Este frigorífico profissional de grande capacidade é indispensável em qualquer estabelecimento do setor alimentar, como restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade para o formato Gastronorm (GN 2/1) permite um aproveitamento máximo do espaço interno, facilitando a organização e o acesso aos ingredientes. É a escolha ideal para chefes de cozinha e gerentes que procuram um equipamento fiável para garantir a segurança alimentar e a eficiência operacional.

Quer seja para armazenar carnes, laticínios, vegetais ou produtos de pastelaria, este refrigerador adapta-se às necessidades de conservação mais exigentes, contribuindo para a organização meticulosa da sua cozinha. A construção em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também simplifica a limpeza e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões exteriores	1480x830x2010 mm
Dimensões interiores	1360x685x1390 mm
Volume	1325 lt
Temperatura	-2/+8 °C
Grelhas	6
Refrigeração	Ventilada
Gás refrigerante	R290
Potência	320 W
Tensão	230 V
Peso líquido	195 kg
Peso bruto	219 kg

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que este armário pode manter?

Este conservador opera numa faixa de temperatura de -2°C a +8°C, tornando-o versátil para a conservação de diversos tipos de alimentos que requerem refrigeração.

O equipamento possui sistema de descongelação automática?

Sim, o armário de conservação está equipado com um sistema de descongelação automática, que é indicado por uma luz no termóstato eletrónico, minimizando a necessidade de intervenção manual.

Qual o material de fabrico deste armário?

A construção em aço inoxidável AISI 304 garante não só a durabilidade e resistência à corrosão, mas também facilita a limpeza e a manutenção das condições de higiene.

É fácil controlar a temperatura do armário?

Sim, o termóstato eletrónico permite um ajuste simples e preciso da temperatura através de botões, e o valor é apresentado de forma clara e constante no visor.

O armário inclui algum sistema de segurança para o conteúdo?

Sim, este conservador vem com fechadura e chave, proporcionando uma segurança adicional para os produtos armazenados no seu interior.