

# 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



## Covete Refrigerada para Conservação de Alimentos 530x325x450 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5000.010	<b>Modelo:</b>	UD5000.010
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	530 x 325 x 450 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5000.010

## FAQ

Q: Quais são as dimensões externas e internas desta covete refrigerada? A: A covete refrigerada possui dimensões externas de 530x325x450 mm. Infelizmente, as dimensões internas não foram especificadas pelo fabricante, mas a capacidade é otimizada para o transporte profissional de alimentos., Q: Quais são os requisitos de instalação ou utilização para a covete refrigerada? A: Esta covete refrigerada não requer instalação complexa de gás, eletricidade ou água. Funciona de forma autónoma, ideal para transporte e conservação de alimentos onde quer que seja necessário, mantendo a temperatura fria por longos períodos., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza da covete refrigerada? A: Para a manutenção e limpeza da covete refrigerada, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e água. Deve-se evitar produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A limpeza regular assegura a higiene e a longevidade do produto, essencial para a segurança alimentar., Q: Que acessórios são compatíveis ou incluídos com esta covete refrigerada? A: As covetes refrigeradas tendem a ser unidades autónomas. Não são especificados acessórios adicionais incluídos. Para compatibilidade com outros equipamentos ou acessórios, recomendamos verificar as dimensões e o tipo de uso para o qual a covete se destina.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	covete refrigerada avatherm, covete freezer pack, conservação alimentos profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15099
<b>Alt Text Imagens</b>	Covete Fria Avatherm Freezer Pack
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Covete Fria Avatherm Freezer Pack
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/1 (530X325 MM)
<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	EX19000757,HRFD10LC,HRFD10LS,HRFD8LARS

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Pré-refrigere a covete vazia durante 30 minutos antes de inserir os alimentos para maximizar a autonomia térmica do sistema., Utilize recipientes Gastronorm em aço inoxidável para uma transferência térmica mais eficiente entre o acumulador de frio e o produto., Mantenha a tampa fechada o máximo de tempo possível durante o serviço para evitar a estratificação do ar e a entrada de humidade ambiente., Higienize as superfícies interiores com desinfetantes de base alcoólica de secagem rápida para evitar a acumulação de odores após o transporte de produtos frescos.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Responsáveis de Produção Alimentar, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Empresários de Catering e Eventos Corporativos
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>COVETE FRIA AVATHERM FREEZER PACK</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: Interiores -x-x- mm  Dimensões: Externas 530x325x450 mm</p> <p>Capacidade It N Lt</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000757,EX19000759,EX19000758,EX19000756
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Serviço de Catering Exterior e Eventos: Utilizada como módulo de conservação móvel para sobremesas empratasadas ou entradas frias em locais sem infraestrutura elétrica. O isolamento de poliuretano de alta densidade permite manter a frescura dos alimentos desde a cozinha central até ao momento do serviço ao cliente., Buffets de Pequeno-Almoço e Hotelaria: Funciona como unidade de exposição para laticínios, sumos frescos e charcutaria, garantindo que os produtos permanecem abaixo dos 5°C durante todo o período de serviço. A estética profissional e a robustez do material facilitam a integração em linhas de buffet de alto tráfego., Postos de Preparação em Cozinhas de Produção: Atua como suporte logístico em bancadas de preparação dinâmica, permitindo que o chef mantenha proteínas ou guarnições refrigeradas à mão sem a necessidade de constantes deslocações às câmaras frigoríficas, aumentando a produtividade da linha.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	A covete refrigerada Avatherm representa uma solução técnica de alto desempenho para a gestão da cadeia de frio em ambientes B2B, eliminando a dependência de pontos elétricos através de um sistema de isolamento passivo de grau industrial. Projetada para resistir aos rigores do transporte e do serviço contínuo, este equipamento garante a estabilidade térmica de ingredientes sensíveis, otimizando a segurança alimentar HACCP e reduzindo significativamente as quebras operacionais por oscilação de temperatura.

## Descricao Resumida

Covete refrigerada para transporte e conservação de alimentos, ideal para hotelaria e restauração. Dimensões: 530x325x450 mm.

## Descricao Completa

### covete refrigerada — Covete de Conservação — Principais Vantagens

Esta caixa térmica de alta capacidade é a solução ideal para manter os seus alimentos frescos e em segurança durante o transporte, ou para servir em buffets. Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, garante a manutenção de temperaturas ótimas, crucial para a qualidade dos ingredientes e a segurança alimentar do seu negócio.

Com uma estrutura reforçada e isolamento térmico superior, esta unidade de frio portátil minimiza a perda de temperatura, contribuindo para uma maior eficiência energética e para a redução do desperdício alimentar. É a escolha perfeita para quem procura fiabilidade e resistência no dia a dia da sua operação.

A sua construção facilita a limpeza e a higienização, adaptando-se perfeitamente aos rigorosos padrões de cozinha profissional. O transporte seguro e a apresentação impecável dos seus alimentos são garantidos com este recipiente refrigerado, elevando o nível do seu serviço.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, catering, cozinhas industriais e estabelecimentos de take-away. Perfeito para o transporte e exposição de pratos frios, saladas, sobremesas e bebidas em buffets ou eventos especiais. Adequado para manter ingredientes frescos em postos de preparação rápidos e dinâmicos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Covete refrigerada
Dimensões Exteriores (CxLxA)	530 x 325 x 450 mm
Capacidade	Não especificado (lt N Lt)

### Perguntas Frequentes

**Esta covete necessita de ligação elétrica para funcionar?**

Não, a covete refrigerada é um equipamento passivo que utiliza o seu sistema de isolamento e acumuladores de frio (freezer pack) para manter a temperatura, não necessitando de ligação elétrica, o que a torna ideal para uso móvel.

**Qual a capacidade exata de armazenamento em litros?**

A capacidade exata em litros não é especificada pelo fabricante, mas as suas dimensões exteriores de 530x325x450 mm indicam um volume considerável, adequado para diversos tipos de alimentos e recipientes Gastronorm.

**É fácil de limpar e realizar a manutenção deste equipamento?**

Sim, o design da covete refrigerada foi desenvolvido a pensar na facilidade de limpeza e higienização, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar exigidas em ambientes profissionais. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e água.

**Que tipo de acessórios são compatíveis com esta covete refrigerada?**

As covetes refrigeradas são geralmente unidades autónomas e não incluem acessórios adicionais específicos. Para compatibilidade com outros equipamentos ou acessórios, deve verificar-se as dimensões e o tipo de uso para o qual a covete está destinada.

**Como posso maximizar a autonomia térmica da covete refrigerada?**

Para maximizar a autonomia térmica, pré-refrigere a covete vazia durante 30 minutos antes de inserir os alimentos. Utilize acumuladores de frio (freezer packs) de boa qualidade e mantenha a tampa fechada o máximo de tempo possível para evitar a perda de temperatura.