

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 Frigorífico Profissional GN 2/1, 700L (0° a +5°C)

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.200	Modelo:	UD5200.200
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	700 x 800 x 2050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.200

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste armário refrigerado profissional e que espaço é necessário para a sua instalação? A: Este armário refrigerado profissional tem dimensões externas de 700x800x2050 mm (largura x profundidade x altura) e dimensões internas de 565x670x1380 mm. Para a sua correta instalação, é crucial garantir um espaço que permita a ventilação adequada à volta do equipamento e a abertura total das portas, geralmente recomendando-se uma folga mínima de 10 cm nas laterais e traseira., Q: Quais são os requisitos de instalação para este armário refrigerado? A: Este armário refrigerado requer uma ligação elétrica de 230 V e uma potência de 0,4 kW. Não necessita de ligação a gás ou água corrente, uma vez que a evaporação da água de descongelação é automática. A instalação deve ser realizada numa superfície nivelada e estável para garantir o bom funcionamento e a eficiência do isolamento., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste armário refrigerado profissional? A: A limpeza regular deve ser efetuada com produtos neutros, evitando abrasivos nas superfícies de aço inoxidável e no interior. O evaporador de tubo de cobre com aletas de alumínio e o sistema de refrigeração devem ser inspecionados periodicamente por um técnico qualificado para garantir o desempenho ideal. A descongelação é automática, minimizando a necessidade de intervenção manual., Q: Este armário refrigerado inclui prateleiras? Que acessórios são compatíveis? A: Sim, este armário refrigerado vem equipado com 3 prateleiras para otimizar a organização interna. Relativamente a acessórios compatíveis, o armário é projetado para acomodar tabuleiros e recipientes com padrão Gastronorm GN 2/1, permitindo uma vasta gama de opções de arrumação e personalização conforme as necessidades do seu negócio.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Armário Refrigerado Profissional, Armário Refrigeração Gastronorm, Câmara Frigorífica Horeca
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15173
Alt Text Imagens	Arm. Cons.(0º, +5ºc) U700tn1 Gn2/1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Arm. Cons.(0º, +5ºc) U700tn1 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)	UD2186.337A,HE232194,HE232187,HE232170
Uso Profissional - Dicas	Respeite o alinhamento das grelhas para garantir a circulação do fluxo de ar ventilado e evitar zonas de calor junto à porta., Efetue a limpeza mensal dos vedantes magnéticos para assegurar a estanqueidade e prevenir o esforço excessivo do compressor R290., Utilize recipientes GN com tampa para maximizar a higiene e evitar a contaminação cruzada de odores no interior da câmara de 700L., Monitore o painel digital após períodos de carga máxima para validar a rápida recuperação da temperatura de set-point.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha e Sous-Chefs, Diretores de Food & Beverage (F&B), Gestores de Unidades de Restauração Coletiva
Descrição Curta Original	<p>Evaporação automática de água durante a descongelação. Isolamento de poliuretano Ozone-friendly de 48 mm de espessura. Portas de fechamento automático. Evaporador de tubo de cobre com aletas de alumínio. Estrutura de aço inoxidável.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 700x800x2050 mm Volume: 700 L Temperatura 0/+5 °C Gás refrigerante: 290 r Descongelação A/M N Refrigeração S/V N Prateleiras 3nr Peso Líquido: - Bruto: 130 kg Potência: 0,4 kw Tensão: 230 V Dimensoes internas 565x670x1380 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000758,SM5140028,SM5140027
Uso Profissional - Casos de Uso	Mise-en-place em Restaurantes de Elevado Débito: As equipas de cozinha utilizam a norma GN 2/1 para transferir diretamente tabuleiros de preparação das bancadas para o armário, eliminando o transvase de alimentos. Isto acelera o serviço de 'service às fatias' ou 'fine dining', mantendo a frescura de proteínas e vegetais processados sob controlo rigoroso., Armazenamento Centralizado em Unidades de Catering: O equipamento serve como ponto de conservação intermédio para componentes de menus de eventos, onde a porta de fecho automático previne oscilações de temperatura durante cargas e descargas frequentes. A evaporação automática de condensados reduz a manutenção manual em períodos de workflow intenso., Gestão de Stocks em Pequenos Hotéis e Pensões: Utilizado para a conservação de laticínios, charcutaria e sumos destinados ao buffet de pequeno-almoço, permitindo uma organização vertical eficiente. As prateleiras ajustáveis facilitam o armazenamento de volumes heterogéneos, garantindo que o inventário crítico permanece na zona de segurança microbiológica.

Uso Profissional - Introdução

Este armário refrigerado de 700 litros constitui um pilar fundamental na cadeia de frio de qualquer unidade HORECA de alto rendimento, oferecendo uma compatibilidade total com o padrão Gastronorm GN 2/1. A sua construção em aço inoxidável e o isolamento de 48 mm garantem uma estabilidade térmica rigorosa entre 0°C e +5°C, essencial para a segurança alimentar e para a otimização de custos operacionais em cozinhas que exigem fiabilidade técnica contínua.

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 700 litros para hotelaria e restauração, com temperatura de 0°C a +5°C e compatibilidade GN 2/1. Portas de fecho automático.

Descricao Completa

Armário Frigorífico — Principais Vantagens

Este conservador profissional de 700 litros é uma solução excepcional para a conservação de alimentos em ambientes de elevada exigência, como cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de restauração. Concebido para um desempenho contínuo e fiável, garante que os seus ingredientes e pratos preparados se mantenham frescos e seguros, com uma amplitude térmica precisa entre os 0°C e +5°C.

A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade notável, capaz de suportar o ritmo de uma cozinha industrial, facilitando também a limpeza e manutenção. Assim, cumpre os mais rigorosos padrões de higiene. O aparelho dispõe de isolamento em poliuretano de 48 mm, amigo do ambiente, que assegura uma eficiência energética superior e uma refrigeração estável, contribuindo para a redução dos custos operacionais.

Este equipamento possui portas de fecho automático e um sistema de evaporação automática da água de descongelação, minimizando a intervenção manual e otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. As 3 prateleiras reguláveis permitem uma organização flexível do espaço interno, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na indústria alimentar. Em restaurantes, permite a conservação segura de ingredientes frescos e produtos semi-preparados. Em hotéis, hospitais e cantinas industriais, a sua capacidade e fiabilidade são cruciais

para o armazenamento de grandes volumes de alimentos. Também é uma excelente escolha para pastelarias, charcutarias e bares que necessitem de manter produtos refrigerados de forma eficiente e acessível.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	700x800x2050 mm
Dimensões Internas (LxPxA)	565x670x1380 mm
Volume Líquido	700 L
Temperatura	0°C a +5°C
Gás Refrigerante	R290
Descongelação	Automática / Manual N
Refrigeração	Estática / Ventilada N
Prateleiras	3 unidades
Peso Líquido/Bruto	- / 130 kg
Potência	0,4 kW
Tensão	230 V
Isolamento	Poliuretano Ozone-friendly de 48 mm
Estrutura	Aço Inoxidável
Evaporador	Tubo de cobre com aletas de alumínio
Portas	Fechamento automático

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil deste armário refrigerado?

Este armário possui um volume líquido de 700 litros, ideal para o armazenamento de géneros alimentícios em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua dimensão generosa permite organizar eficientemente grandes volumes de produtos, garantindo a sua acessibilidade e otimização do espaço.

Que tipo de refrigeração utiliza e qual a temperatura de operação?

O equipamento opera com um sistema de refrigeração estática/ventilada, mantendo uma faixa de temperatura precisa entre 0°C e +5°C. Esta versatilidade é essencial para a conservação de diversos produtos, desde laticínios a carnes e vegetais, assegurando a máxima frescura.

O isolamento é eficiente em termos energéticos?

Sim, este equipamento conta com um isolamento de poliuretano *Ozone-friendly* de 48 mm de espessura, o que contribui significativamente para uma maior eficiência energética e estabilidade térmica. Este isolamento avançado minimiza as perdas de frio, resultando em menor consumo de energia e custos operacionais reduzidos para o seu negócio.

Este armário é fácil de manter e limpar?

A estrutura em aço inoxidável e a evaporação automática da água de descongelação simplificam substancialmente os processos de limpeza e manutenção. A escolha do aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a descongelação automática reduz a necessidade de intervenção manual, poupando tempo à sua equipa.

Quais são os requisitos de instalação para este armário refrigerado?

Este armário requer uma ligação elétrica de 230 V e uma potência de 0,4 kW. Não necessita de ligação a gás ou água corrente, uma vez que a evaporação da água de descongelação é automática. A instalação deve ser realizada numa superfície nivelada e estável para garantir o bom funcionamento e a eficiência do isolamento, sendo recomendada uma folga mínima de 10 cm nas laterais e traseira para ventilação adequada.