

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Armário Frigorífico Gastronorm GN2/1 1340L (-2°C/+8°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5400.034	<b>Modelo:</b>	UD5400.034
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	42 kg	<b>Dimensões:</b>	1400 x 870 x 2100 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5400.034

## FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste armário frigorífico e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação? A: As dimensões do armário são 1400x870x2100 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e ventilação adequadas, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10-15 cm nas laterais e na parte traseira, garantindo a circulação de ar para o sistema de refrigeração. Verifique também a altura do teto para permitir a abertura total das portas., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este armário frigorífico requer uma tensão de 230 V com uma potência de 0,651 kW. A sua instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo que a tomada e o circuito elétrico cumprem as normas de segurança e são adequados à potência do equipamento. É fundamental evitar extensões ou adaptadores., Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza do armário para garantir a sua durabilidade? A: Para a manutenção e limpeza, é recomendável desligar o equipamento antes de qualquer intervenção. Utilize um pano macio com água e detergente neutro para limpar as superfícies internas e externas. As prateleiras e componentes amovíveis podem ser lavados separadamente. Verifique regularmente o estado das borrachas das portas e limpe o condensador conforme as instruções do manual para assegurar a máxima eficiência. O sistema de descongelação automática a gás quente e a evaporação automática de condensados simplificam a manutenção., Q: Este armário frigorífico inclui prateleiras? Quais são os acessórios compatíveis? A: Sim, este armário frigorífico inclui 6 prateleiras. Projetadas para suportar as necessidades de um ambiente profissional, são compatíveis com tabuleiros Gastronorm GN2/1. Para acessórios adicionais ou de substituição, como prateleiras extra ou guias, consulte o nosso catálogo ou contacte o apoio ao cliente, mencionando o modelo do equipamento.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Armário Frigorífico Gastronorm, Armário Refrigeração Profissional, Conservação Alimentos HORECA
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15197
<b>Alt Text Imagens</b>	Armario Conservacao (-2º~+8ºc) 1400tn2 Gn2/1
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Armario Conservacao (-2º~+8ºc) 1400tn2 Gn2/1
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras > Gastronorm

<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS165.462.009,MS165.462.005,CHCR-102
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Otimize o fluxo de trabalho utilizando recipientes GN perfurados para melhorar a circulação de ar vertical entre as prateleiras., Aproveite o set-point de -2°C para conservar peixe fresco em recipientes com drenagem, prolongando a vida útil do produto sem congelamento., Realize a limpeza mensal do condensador, acessível pelo painel frontal, para manter o consumo energético nos 0,651 kW nominais., Utilize as guias GN2/1 para organizar o stock por validade (sistema FIFO), reduzindo erros de inventário e perdas financeiras.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefes de Cozinha Executivos, Diretores de Food & Beverage (F&B), Gestores de Unidades de Restauração Coletiva
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Armário concebido para trabalhar a uma temperatura ambiente de 43°C e 65% humidade. Novo design para uma distribuição uniforme da temperatura. Isolamento em poliuretano injetado 42kg/m3 sem HFC. Controlo digital com panel de fácil leitura. Pega ergonómica desenhada para abertura e limpeza fácil. Sistema de refrigeração concebido para ser tecnologicamente mais avançado e energeticamente eficiente. Sistema de descongelação a gás quente. Evaporação automática de condensados.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 1400x870x2100 mm  Volume:1t 1340 lt  Temperatura -2/+8 °C  Prateleiras 6 nr  Gás refrigerante: R290  Potência: 0,651 kw  Tensão: 230 v</p> <p>Peso Líquido: 190 kg</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	CHCR-202,VTVS7080BMGT,VTVS7080CPGS,VTVS9080BMGT
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Cozinhas de Produção e Catering de Grande Volume: Utilização do padrão GN2/1 para transferir diretamente tabuleiros de preparação para o armário, eliminando tempos mortos no transvase de ingredientes. A capacidade de 1340L permite o armazenamento organizado de mise en place completa para eventos, mantendo a temperatura estável mesmo com aberturas de porta frequentes., Unidades Hoteleiras com Serviço de Pequeno-Almoço e Buffet: Conservação de laticínios, charcutaria e frutas preparadas em ambiente controlado, aproveitando a amplitude térmica negativa (-2°C) para produtos mais sensíveis. A descongelação automática por gás quente assegura que o equipamento opere 24/7 sem necessidade de paragens para manutenção manual do evaporador., Restaurantes de Fine Dining com Maturação de Curto Prazo: Controlo preciso da humidade e temperatura para a estabilização de proteínas e caldos clarificados. O isolamento de alta densidade garante que não existam flutuações térmicas que comprometam as propriedades organoléticas dos produtos premium armazenados.

## Uso Profissional - Introdução

Este armário frigorífico GN2/1 de 1340 litros representa um investimento estratégico em fiabilidade térmica e eficiência de armazenamento para operações de larga escala. Projetado para suportar as condições extremas de cozinhas industriais (Classe Climática 5), garante a integridade da cadeia de frio entre os -2°C e +8°C, permitindo uma gestão de stock rigorosa e a redução do desperdício alimentar através de uma distribuição de frio ventilado altamente homogénea.

## Descricao Resumida

Frigorífico profissional de 1340L, ideal para cozinhas industriais e restaurantes. Compatível com GN2/1, opera entre -2°C e +8°C. Controlo digital.

## Descricao Completa

### Armário Frigorífico – Principais Vantagens

Concebido para as exigências mais elevadas de cozinhas profissionais, este frigorífico de conservação oferece uma fiabilidade excepcional para a sua operação. O isolamento de alta densidade em poliuretano injetado sem HFC, com 42 kg/m<sup>3</sup> de densidade, assegura uma eficiência energética superior e um impacto ambiental reduzido, resultando em menores custos operacionais para o seu negócio.

Equipado com um sistema de refrigeração de última geração e descongelação automática a gás quente com evaporação de condensados, este equipamento garante um funcionamento contínuo e uma manutenção simplificada. A pega ergonómica e o painel de controlo digital de fácil leitura otimizam a usabilidade diária, tornando a gestão da temperatura e a limpeza uma tarefa eficaz e sem esforço.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de refrigeração é a escolha ideal para cozinhas de produção e catering de grande volume, permitindo que os tabuleiros Gastronorm GN2/1 sejam transferidos diretamente da preparação para o armazenamento, minimizando o manuseamento e otimizando os fluxos de trabalho. A sua vasta capacidade de 1340 litros adapta-se perfeitamente à conservação organizada de grandes quantidades de ingredientes, garantindo que a temperatura permaneça estável mesmo com aberturas frequentes de porta.

Essencial em hotéis, restaurantes de alta cozinha e refeitórios empresariais, este aparelho assegura a integridade da cadeia de frio entre os -2°C e +8°C, crucial para produtos sensíveis como laticínios, charcutaria e peixe fresco. A tecnologia de frio ventilado homogêneo contribui para a redução do desperdício alimentar e uma gestão de inventário mais precisa, tornando-o um componente indispensável para o sucesso da sua operação.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1400 x 870 x 2100 mm
Volume	1340 litros
Gama de Temperatura	-2°C a +8°C
Prateleiras	6 unidades
Gás Refrigerante	R290
Potência	0,651 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	190 kg

## Perguntas Frequentes

### **Qual a capacidade útil deste armário frigorífico e é adequado para ambientes quentes?**

O armário oferece um volume generoso de 1340 litros, ideal para o armazenamento de grandes quantidades de produtos alimentares. Foi projetado para funcionar eficientemente em temperaturas ambiente até 43°C e 65% de humidade, uma característica essencial para ambientes de cozinha profissionais exigentes.

### **Como se realiza a manutenção e limpeza do equipamento para garantir a durabilidade?**

A pega ergonómica foi concebida para facilitar a abertura e a limpeza. Adicionalmente, o sistema de descongelação a gás quente com evaporação automática de condensados simplifica a manutenção diária, garantindo a higiene e funcionalidade contínua.

### **Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?**

Este armário frigorífico requer uma tensão de 230 V com uma potência de 0,651 kW. A sua instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo que a tomada e o circuito elétrico cumprem as normas de segurança e são adequados à potência do equipamento.

### **Este armário frigorífico inclui prateleiras? Onde posso encontrar acessórios compatíveis?**

Sim, este armário frigorífico inclui 6 prateleiras que são compatíveis com tabuleiros Gastronorm

GN2/1. Para acessórios adicionais ou de substituição, como prateleiras extra ou guias, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte o apoio ao cliente.

**Que medidas se recomendam para otimizar o desempenho e a durabilidade?**

Para maximizar a eficiência, optimize o fluxo de ar usando recipientes GN perfurados. Realize a limpeza mensal do condensador para manter o consumo energético nominal e utilize as guias GN2/1 para uma organização FIFO (first-in, first-out) eficaz do stock.