

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Armário Frigorífico GN2/1 Udax700TN Inox (-2°C a +8°C)

### Informações do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD2829.969 | Modelo:    | 2829.969            |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                 |
|        |            | Dimensões: | 740 x 830 x 2010 cm |

### Especificações

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | UDEX     |
| Modelo | 2829.969 |

### Descrição Resumida

Armário frigorífico profissional de conservação Udax700TN em inox (700L) com refrigeração ventilada e temperatura de -2°C a +8°C.

### Descrição Completa

#### Armário frigorífico profissional — Armário de Conservação — Principais Vantagens

Este conservador refrigerado ventilado é a solução ideal para a manutenção eficiente de alimentos e ingredientes em ambientes de restauração e hotelaria. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 201, garante não só durabilidade e resistência à corrosão, mas também facilita a limpeza e

manutenção dos mais altos padrões de higiene. A espessura do isolamento de 60 mm assegura uma performance térmica superior, mantendo a temperatura interna estável e contribuindo para a eficiência energética do negócio.

O equipamento inclui um painel com termostato eletrónico para um controlo preciso da temperatura, essencial para a conservação adequada de diferentes tipos de produtos. As portas de fecho automático com junta magnética minimizam a perda de frio, enquanto a iluminação interna LED otimiza a visibilidade do conteúdo sem gerar calor adicional. A porta reversível oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se a qualquer layout de cozinha profissional.

## Aplicações Profissionais

Este armário frigorífico é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem refrigeração fiável e robusta. Desde restaurantes com cozinhas de grande volume, a hotéis que necessitam de preservar grandes quantidades de alimentos, passando por pastelarias e talhos que procuram manter a frescura dos seus produtos. A sua capacidade e construção sólida tornam-no num ativo indispensável para chefs e gestores de produção alimentar que procuram otimizar a conservação e reduzir o desperdício.

É igualmente adequado para refeitórios corporativos, hospitais e instalações de catering, onde a segurança alimentar e a eficiência operacional são prioritárias. A sua conceção com pés ajustáveis em altura permite uma fácil nivelamento em qualquer tipo de piso, garantindo estabilidade e adaptabilidade no local de trabalho.

## Características Técnicas

| Característica           | Valor        |
|--------------------------|--------------|
| Dimensões (mm)           | 740x830x2010 |
| Dimensões Embalagem (mm) | 765x875x2040 |
| Volume Neto/Bruto (lt)   | 503/700      |
| Temperatura (°C)         | -2 a +8      |
| Classe Climática         | 4            |
| Grelhas (nr/mm)          | 3 / 530x645  |
| Gás Refrigerante         | R290         |
| Nível de Ruído (dB(A))   | -            |
| Descongelação            | Automática   |

| Característica              | Valor     |
|-----------------------------|-----------|
| Refrigeração                | Ventilada |
| Consumo/Energia em 24h (kW) | 2,42      |
| Potência Frigorífica (kW)   | 0,27      |
| Tensão (V)                  | 230       |
| Peso Líquido (kg)           | 113       |
| Peso Bruto (kg)             | 123       |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade útil deste armário frigorífico?

O armário frigorífico possui um volume útil de 503 litros, ideal para o armazenamento de uma considerável quantidade de produtos, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.

### 2. Este equipamento é adequado para que tipo de alimentos?

Com uma faixa de temperatura ajustável entre -2°C e +8°C, é perfeito para a conservação de laticínios, carnes, vegetais, sumos e outros bens perecíveis, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

### 3. É fácil instalar o armário em cozinhas com espaço limitado?

Sim, a porta reversível e os pés ajustáveis em altura facilitam a adaptação do armário a diferentes configurações de espaço e nivelamento em superfícies irregulares, tornando a instalação flexível.

### 4. Como é feita a manutenção e limpeza do interior do armário?

O interior em aço inoxidável AISI 201 e as grelhas removíveis são concebidos para uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo com as exigências de higiene em qualquer cozinha comercial.

### 5. Quais as vantagens do sistema de descongelação automática?

A descongelação automática com resistência minimiza a acumulação de gelo, assegurando um desempenho constante do equipamento e poupando tempo em tarefas de manutenção manuais, o que é crucial em operações de alto ritmo.