

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Frigorífico Gastronorm GN2/1 550L Inox

Informações do Produto

SKU:	UD2929.022A	Modelo:	2929.022A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	705 x 918 x 2085 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2929.022A

Descrição Resumida

Armário frigorífico profissional em aço inoxidável com 550L, termóstato digital e alarme de temperatura. Ideal para cozinhas exigentes.

Descrição Completa

armário frigorífico profissional — Armário de Conservação — Principais Vantagens

Este conservador profissional, fabricado integralmente em aço inoxidável, oferece uma solução robusta e higiénica para cozinhas de alta exigência. Integrado com luz LED interior de série e fechadura, garante visibilidade e segurança para os seus produtos. O termóstato digital permite um

controlo preciso da temperatura, essencial para a conservação ideal de alimentos, evitando desperdícios e assegurando a qualidade.

A porta reversível com fecho automático aumenta a versatilidade de instalação e otimiza o espaço em ambientes profissionais movimentados. Além disso, o sistema de alarme de temperatura “Hi/Low” oferece uma camada extra de segurança, alertando proativamente para qualquer variação crítica, protegendo o seu investimento e a sua mercadoria. Esta unidade foi concebida para um desempenho duradouro e fiável em qualquer tipo de negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotelaria e cantinas que necessitem de um equipamento de refrigeração fiável para conservar grandes volumes de alimentos. A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Este frigorífico é uma escolha inteligente para negócios que valorizam a eficiência energética e a segurança dos seus produtos refrigerados.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	705x918x2085
Volume (lt)	550
Temperatura (°C)	-2/+8
Gás refrigerante	R600A
Nível ruído (dB(A))	59
Consumo (kW/24h)	0,98
Potência (W)	165
Tensão (V)	230
Peso líquido (kg)	145
Peso bruto (kg)	162
Dimensões embalagem (mm)	725x930x2170

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que este armário de conservação suporta?

Este armário foi concebido para operar numa gama de temperatura entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de uma vasta variedade de alimentos refrigerados no seu negócio.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental?

O equipamento utiliza gás refrigerante R600A, conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade da sua cozinha profissional.

É possível ajustar a direção de abertura da porta após a instalação?

Sim, a porta deste conservador é reversível e possui fecho automático, o que lhe confere flexibilidade na adaptação ao layout da sua cozinha, otimizando o espaço e a ergonomia.

Como o alarme de temperatura do armário garante a segurança dos produtos?

O alarme de temperatura “Hi/Low” avisa o utilizador para variações anormais na temperatura interna, prevenindo a deterioração dos alimentos e garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Qual a capacidade interna e as dimensões do armário?

Com um volume de 550 litros e dimensões de 705x918x2085 mm, este armário oferece um amplo espaço para armazenamento, compatível com contentores Gastronorm GN2/1, perfeito para gerir o inventário da sua cozinha com eficiência.