

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Refrigerado Profissional 380L MENU PR 40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.162	Modelo:	2828.162
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2828.162

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 380L e 600x610x1865 mm, ideal para cozinhas profissionais. Conservação entre +3/+8°C com refrigeração ventilada.

Descricao Completa

Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este conservador vertical é a solução ideal para a refrigeração de alimentos em ambientes de restauração, hotelaria e similares. Com uma capacidade de 380 litros, garante a manutenção da temperatura ideal para uma conservação segura e eficaz dos seus produtos, essencial para qualquer cozinha profissional. O design otimizado e a construção robusta asseguram um desempenho fiável e uma longa durabilidade, mesmo em condições de uso intensivo. Equipado com grelhas ajustáveis, permite uma organização interna flexível, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea do frio, contribuindo para a preservação da frescura dos alimentos por mais tempo.

Aplicações Profissionais

Concebido para responder às exigências de cozinhas industriais, restaurantes, pastelarias, e outros estabelecimentos que necessitem de uma solução de refrigeração fiável e de alta capacidade. A sua versatilidade torna-o perfeito para armazenar uma variedade de produtos, desde carnes e laticínios a frutas e vegetais, mantendo-os sempre à temperatura correta e prontos a ser utilizados na confeção das ementas. A robustez do equipamento garante um funcionamento ininterrupto, crucial para a dinâmica do serviço em qualquer cozinha de elevado volume. Por conseguinte, este equipamento otimiza a gestão de stocks e promove a higiene alimentar devido ao controlo rigoroso da temperatura.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	600x610x1865
Volume (Litros)	380
Temperatura (°C)	+3/+8
Gás Refrigerante	R134A
Refrigeração	Ventilada

Grelhas (unidades)	4+1
Peso Líquido - Bruto (kg)	76
Potência (W)	160
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna deste conservador vertical?

Este equipamento oferece uma generosa capacidade de 380 litros, ideal para armazenar uma grande variedade de produtos alimentares em cozinhas profissionais e estabelecimentos similares.

É possível ajustar a temperatura de refrigeração?

Sim, o aparelho permite ajustar a temperatura dentro de uma faixa de +3°C a +8°C, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de conservação de alimentos.

Que tipo de gás refrigerante utiliza este armário?

O armário emprega o gás refrigerante R134A, reconhecido pela sua eficiência e conformidade com as normas ambientais para equipamentos de refrigeração.

Quantas grelhas de arrumação estão incluídas?

O equipamento vem com 4 grelhas de arrumação mais uma adicional, possibilitando uma organização eficaz do espaço interno e fácil acesso aos produtos.

Este frigorífico é adequado para uso contínuo em ambientes comerciais?

Sim, foi especificamente concebido para suportar as exigências de uso contínuo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente.