

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário de Conservação Inox Snack, -2°C a +8°C, 500L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2829.966	Modelo:	2829.966
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2829.966

Descricao Resumida

Armário de conservação profissional em aço inox AISI 304, 500 litros de capacidade, refrigeração ventilada e temperatura de -2°C a +8°C.

Descricao Completa

Armário conservação inox — Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para o armazenamento eficiente de alimentos, este equipamento de refrigeração alia durabilidade e funcionalidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante uma higiene superior e extrema facilidade de limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional. Com uma porta reversível e fecho automático, adapta-se facilmente a diferentes layouts de espaço, enquanto a fechadura com chave oferece segurança adicional para os produtos armazenados. A iluminação LED interna proporciona uma excelente visibilidade e um baixo consumo energético. Com uma faixa de temperatura flexível de -2°C a +8°C e refrigeração ventilada, assegura a conservação ideal de uma vasta gama de produtos.

Aplicações Profissionais

Este conservador refrigerado é uma solução versátil para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e snack-bars que necessitam de um equipamento fiável para manter os seus ingredientes frescos e seguros. A sua capacidade de 500 litros e as prateleiras ajustáveis tornam-no adequado para diversas necessidades de armazenamento, desde produtos lácteos a charcutaria. A descongelação automática com resistência elétrica minimiza a manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e sem preocupações. Perfeito para otimizar o fluxo de trabalho e preservar a qualidade dos alimentos, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	680x715x2000
Volume (lt)	500
Temperatura (°C)	-2/+8
Gás Refrigerante	R600
Refrigeração	Ventilada
Grelhas (nr)	3+1

Dimensões Grelhas (mm)	3x(530x540) + 1x(525x530)
Nível Ruído (dB(A))	44
Consumo (kW/24h)	1,46
Potência (W)	255
Tensão (V)	230
Peso Líquido (kg)	135
Peso Bruto (kg)	145
Dimensões Embalagem (mm)	710x740x2170

Perguntas Frequentes

Qual a importância da construção em aço AISI 304? A construção em aço inoxidável AISI 304 garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza, sendo crucial para manter os padrões de higiene em ambientes profissionais de alimentação. Este material é ideal para contacto com alimentos, preservando a sua qualidade.

Como beneficia a refrigeração ventilada? A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura no interior do armário, evitando flutuações e garantindo que todos os produtos são conservados nas condições ideais de frescura e segurança alimentar.

A porta reversível oferece alguma vantagem? Sim, a porta reversível permite adaptar a abertura do armário ao layout específico da sua cozinha, otimizando o espaço e facilitando o acesso ao conteúdo. Esta flexibilidade é valiosa em ambientes de trabalho dinâmicos.

É possível ajustar a altura do equipamento? Sim, os pés ajustáveis em altura (110/170mm) proporcionam estabilidade em superfícies irregulares e permitem ajustar o equipamento à ergonomia da sua cozinha, facilitando a limpeza por baixo do armário.

Que tipo de produtos podem ser armazenados neste armário? Com uma faixa de temperatura de -2°C a +8°C, este armário é ideal para conservar uma ampla variedade de produtos refrigerados, como laticínios, carnes, vegetais, bebidas e sobremesas, garantindo a sua frescura e prolongando a vida útil.