

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário de Conservação Refrigerado Pastelaria 800L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.132	Modelo:	2929.132
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2929.132

Descricao Resumida

Armário de conservação refrigerado para pastelaria e padaria, 800L, 740x990x2010mm.
Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Armário de Conservação — Principais Vantagens

Este equipamento vertical foi concebido para assegurar a máxima eficiência na conservação de produtos de pastelaria e padaria. A estrutura em aço inoxidável AISI 304, para além de robusta, facilita a limpeza e garante a higiene necessária em ambientes profissionais. As suas portas, equipadas com puxadores laterais ergonómicos e juntas magnéticas em quatro lados, oferecem uma vedação hermética, otimizando a eficiência energética e a segurança alimentar. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme do ar frio, mantendo os seus artigos frescos de forma consistente.

A temperatura é facilmente monitorizada e ajustável através de um termostato eletrónico de alta precisão. Dispõe ainda de um sistema de descongelação automática, que contribui para a manutenção e longevidade do aparelho, tornando-o uma solução prática e fiável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeito para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de uma solução de armazenamento refrigerado de grande capacidade. Ideal para conservar massas, cremes, sobremesas e outros produtos delicados que exigem controlo rigoroso da temperatura. A sua versatilidade permite uma organização eficiente dos espaços de trabalho, garantindo que os ingredientes e produtos finais se mantêm em perfeitas condições, prontos a serem utilizados ou servidos.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	740x990x2010
Descongelação	Automática
Refrigeração	Ventilada
Temperatura (°C)	-2 a +8
Volume (Lt)	737

Tabuleiros 600x800mm (nr)	20
Gás refrigerante	R290
Potência (W)	230
Tensão (V)	230
Peso líquido (kg)	127
Peso bruto (kg)	139
Dimensões embalagem (mm)	765x1025x2070

Perguntas Frequentes

Para que tipo de produtos é este armário mais adequado?

É ideal para a conservação de produtos de pastelaria, padaria e outras iguarias que requerem temperaturas entre os -2°C e +8°C, como massas, doces e ingredientes sensíveis.

Qual a capacidade interna do armário?

O armário oferece um volume útil de 737 litros, com capacidade para acomodar até 20 tabuleiros de 600x800mm, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.

Este equipamento possui descongelação automática?

Sim, o armário de conservação inclui descongelação automática, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e assegura um funcionamento contínuo e eficiente.

Qual o tipo de refrigeração utilizada?

Utiliza refrigeração ventilada, garantindo uma distribuição homogênea do ar frio e uma temperatura estável em todas as áreas do interior, crucial para a qualidade dos seus produtos.

Este armário é fácil de limpar?

A construção em aço inoxidável AISI 304, com ângulos internos arredondados, torna a limpeza extremamente fácil e rápida, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene.