

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Armário de Conservação Refrigerado Pastelaria 800L

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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

<b>Tabuleiros 600x800mm (nr)</b>	20
<b>Gás refrigerante</b>	R290
<b>Potência (W)</b>	230
<b>Tensão (V)</b>	230
<b>Peso líquido (kg)</b>	127
<b>Peso bruto (kg)</b>	139
<b>Dimensões embalagem (mm)</b>	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.