

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Armário Congelador Industrial Inox Snack UD400 BT

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2829.967	<b>Modelo:</b>	2829.967
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2829.967

### Descricao Resumida

Armário congelador industrial em inox com 500L, refrigeração ventilada (-22°C a -18°C) e pés ajustáveis. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

Concebido para espaços de restauração com requisitos específicos de altura, este equipamento é a solução ideal para a conservação de alimentos ultracongelados. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil higienização, fundamentais em qualquer cozinha profissional. Com uma pegada compacta e pés ajustáveis, integra-se perfeitamente em ambientes de balcão ou sob bancada, oferecendo flexibilidade inigualável.

### Armário congelador industrial — Congelador Vertical – Principais Vantagens

Este armário frigorífico destaca-se pela sua eficiência energética e pelo sistema de refrigeração ventilada, que assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre -22 °C e -18 °C, preservando a qualidade dos seus produtos. A porta reversível com fecho automático e a fechadura com chave proporcionam segurança e praticidade. A iluminação LED interior melhora a visibilidade, enquanto a descongelação automática com resistência elétrica minimiza a manutenção e otimiza o desempenho.

### Aplicações Profissionais

Pensado para cozinhas de restaurantes, cafés e estabelecimentos de restauração rápida, este armário de congelação adapta-se a qualquer ambiente onde a conservação eficiente de produtos congelados é crucial. Perfeito para armazenar ingredientes, sobremesas ou produtos pré-preparados, a sua capacidade e desempenho tornam-no um aliado indispensável para manter a frescura e a segurança alimentar. A sua versatilidade e design compacto facilitam a organização do espaço de trabalho, otimizando a produtividade da sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	680x715x2000
Volume (lt)	500
Temperatura (°C)	-22/-18

Característica	Detalhe
Gás refrigerante	R290
Refrigeração	Ventilada
Grelhas (nr)	3+1
Dimensões Grelhas (mm)	3x(530x540)+1x(525x530)
Nível ruído (dB(A))	46
Consumo (kW/24h)	5,25
Potência (W)	510
Tensão (V)	230
Peso líquido (kg)	135
Peso bruto (kg)	145
Dimensões embalagem (mm)	700x740x2170

## Perguntas Frequentes

### Qual a gama de temperatura que este armário de congelação suporta?

Este armário opera numa gama de temperatura entre -22 °C e -18 °C, ideal para a conservação segura de produtos que exigem congelação profunda. É perfeito para manter a qualidade e a frescura de diversos alimentos congelados.

### O armário de congelação possui algum sistema de descongelação automática?

Sim, o equipamento está dotado de um sistema de descongelação automática com resistência elétrica, o que facilita a manutenção e garante um funcionamento contínuo e eficiente. Isso ajuda a prevenir a acumulação de gelo e economiza tempo.

### De que material é feito o armário?

O armário é integralmente construído em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração e hotelaria.

### As prateleiras são ajustáveis?

Embora a descrição mencione 3+1 grelhas com dimensões específicas, a informação sobre o ajuste em altura não é explicitamente detalhada. No entanto, os pés do armário são ajustáveis, permitindo adaptar a altura total do equipamento no seu espaço.

### Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento?

Este armário congelador é especialmente concebido para estabelecimentos como snack-bars, pastelarias, restaurantes e cozinhas profissionais que necessitam de um equipamento

fiável e eficiente para congelação, com dimensões que permitem a sua fácil integração.