

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Expositor Refrigerado 372L, +1°C a +10°C, 5 Grelhas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.850	Modelo:	UD2828.850
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	79 kg	Dimensões:	595 x 640 x 1980 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2828.850

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste armário expositor refrigerado e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este armário expositor refrigerado possui dimensões de 595x640x1980 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, é recomendado deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste armário e a sua instalação é complexa? A: O armário requer uma tensão de 230 V e uma potência de 370 W. A instalação elétrica é simples, necessitando apenas de uma tomada com ligação à terra. Recomendamos que a ligação seja feita por um profissional qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza adequadas deste equipamento para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza regular do interior e exterior do armário deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É crucial limpar as grelhas e verificar o estado do sistema de refrigeração periodicamente. Para uma manutenção preventiva mais aprofundada, aconselha-se a contratação de um técnico especializado anualmente., Q: Este armário inclui algum acessório ou é compatível com grelhas adicionais? A: O armário é fornecido com 5 grelhas ajustáveis para otimizar a organização interna. Poderão ser adquiridas grelhas adicionais como acessório, caso necessite de uma maior versatilidade na disposição dos seus produtos. Por favor, consulte o nosso catálogo para verificar a compatibilidade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Armário Expositor Refrigerado, Expositor de Bebidas HORECA, Refrigerador Comercial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14373

Alt Text Imagens

Armario Cons.temp.pos.ud-2380-pv/d

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Armario Cons.temp.pos.ud-2380-pv/d

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Armarios > Expositores > Bebidas/Cerveja

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Armarios > Expositores, FRIO COMERCIAL > Armarios, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

MS100.770.012,MS100.770.013

Uso Profissional - Dicas	Ajuste as 5 grelhas de acordo com a altura das garrafas ou embalagens para evitar zonas mortas e maximizar a capacidade cúbica útil de 372L., Realize a limpeza mensal do condensador para garantir que a potência de 370W seja utilizada de forma eficiente, evitando o desgaste prematuro do compressor em ambientes quentes., Evite obstruir as saídas de ar internas com produtos para garantir que a homogeneidade térmica do sistema ventilado não seja comprometida., Utilize a amplitude de temperatura próxima de +1°C especificamente para bebidas que requerem serviço 'extra cold', ajustando para +4°C quando armazenar alimentos preparados.
Uso Profissional - Perfis	Gestores de F&B (Food & Beverage) em unidades hoteleiras, Proprietários de estabelecimentos de restauração e cafeteria, Responsáveis de compras para retalho alimentar e lojas de conveniência
Descrição Curta Original	ARMARIO CONSERVAÇÃO TEMPERATURA POSITIVA UD-2380-PV/D
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 595x640x1980 mm Volume: 372 lt Temperatura +1/+10 °C Gás refrigerante: 600 r Refrigeração S/V V Grelhas 5 nr Peso Líquido: - Bruto: 79-86 kg Potência: 370 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19058899,EX19058900,EX19058897
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizado para a exposição de laticínios, sumos frescos e iogurtes, permitindo que os hóspedes se sirvam de forma autónoma enquanto a refrigeração ventilada mantém a segurança alimentar rigorosa exigida pelas normas HACCP., Zonas de Grab & Go e Cafetarias de Elevado Tráfego: Ideal para a venda de sanduíches, saladas embaladas e bebidas premium, onde a iluminação e as 5 grelhas ajustáveis permitem organizar o planograma de produtos por categorias, facilitando a escolha rápida do cliente e a reposição do staff., Bares e Áreas de Esplanada em Restauração: Atua como unidade de apoio para a refrigeração de cervejas e águas, garantindo que as bebidas alcancem a temperatura de serviço ideal rapidamente graças à eficiência do gás R600 e à circulação de ar forçada.
Uso Profissional - Introdução	Este armário expositor refrigerado de 372 litros é uma ferramenta essencial para a gestão de ponto de venda no canal HORECA, combinando uma amplitude térmica de +1°C a +10°C com um sistema de frio ventilado que assegura a estabilidade da temperatura mesmo em condições de abertura frequente. Projetado para otimizar o fluxo operacional e maximizar a visibilidade do inventário, este equipamento B2B permite uma gestão eficiente de stocks e estimula o consumo imediato através de uma apresentação técnica e higiénica de bebidas e alimentos perecíveis.
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão

Temperatura	Positiva
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário expositor refrigerado de 372 litros, temperatura ajustável de +1°C a +10°C e 5 grelhas. Ideal para hotelaria e restauração, 595x640x1980 mm.

Descricao Completa

Armário Expositor Refrigerado — Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este armário expositor é a solução ideal para manter bebidas e alimentos frescos, garantindo uma apresentação apelativa e profissional. Com um volume de 372 litros e uma faixa de temperatura ajustável entre +1°C e +10°C, proporciona a flexibilidade necessária para diversos produtos, desde bebidas a laticínios, mantendo-os na temperatura perfeita para consumo.

Concebido a pensar na eficiência energética e na durabilidade, este equipamento utiliza gás refrigerante R600, conhecido pela sua sustentabilidade e baixo impacto ambiental. A refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea da temperatura em todo o interior, preservando a qualidade dos produtos armazenados e otimizando o consumo de energia.

As cinco grelhas ajustáveis permitem uma organização flexível do espaço interno, facilitando a exposição e o acesso dos produtos. O design robusto e a construção em materiais de alta qualidade garantem um desempenho fiável e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva como na hotelaria e restauração.

Este equipamento também se destaca como uma vitrine comercial eficaz para promover compras por impulso, tanto em ambientes de restauração rápida quanto em hotéis com opção de "grab & go". A sua porta transparente e iluminada transforma-o numa verdadeira montra de produtos, atraindo a atenção do cliente e aumentando o valor médio das transações. É um verdadeiro showcase para os seus produtos

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo bares, restaurantes, cafés, hotéis e supermercados. É ideal para exibir e conservar bebidas engarrafadas ou enlatadas, sanduíches, saladas pré-embaladas, sobremesas e outros produtos que exijam refrigeração positiva, promovendo compras por impulso e otimizando o layout de vendas.

É uma ferramenta essencial para a gestão de ponto de venda no canal HORECA, combinando uma amplitude térmica de +1°C a +10°C com um sistema de frio ventilado que assegura a estabilidade da temperatura mesmo em condições de abertura frequente. Projetado para otimizar o fluxo operacional e maximizar a visibilidade do inventário, este equipamento B2B permite uma gestão eficiente de stocks e estimula o consumo imediato através de uma apresentação técnica e higiénica de bebidas e alimentos perecíveis.

- **Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria:** Utilizado para a exposição de laticínios, sumos frescos e iogurtes, permitindo que os hóspedes se sirvam de forma autónoma enquanto a refrigeração ventilada mantém a segurança alimentar rigorosa exigida pelas normas HACCP.
- **Zonas de Grab & Go e Cafetarias de Elevado Tráfego:** Ideal para a venda de sanduíches, saladas embaladas e bebidas premium, onde a iluminação e as 5 grelhas ajustáveis permitem organizar o planograma de produtos por categorias, facilitando a escolha rápida do cliente e a reposição do staff.
- **Bares e Áreas de Esplanada em Restauração:** Atua como unidade de apoio para a refrigeração de cervejas e águas, garantindo que as bebidas alcancem a temperatura de serviço ideal rapidamente graças à eficiência do gás R600 e à circulação de ar forçada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	595x640x1980 mm
Volume	372 litros
Temperatura	+1°C a +10°C
Gás Refrigerante	R600
Refrigeração	Ventilada
Número de Grelhas	5
Peso Líquido	79 kg
Peso Bruto	86 kg
Potência	370 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de refrigeração deste expositor refrigerado?

Este armário utiliza refrigeração ventilada, garantindo uma distribuição uniforme do frio e a conservação ideal dos produtos em todos os pontos do interior.

É adequado para que tipos de estabelecimentos comerciais?

É ideal para hotéis, restaurantes, bares, cafés e supermercados, qualquer estabelecimento que necessite de expor e manter produtos frescos à temperatura positiva.

Quantas grelhas de arrumação possui este display refrigerado?

O armário está equipado com 5 grelhas ajustáveis, oferecendo versatilidade para organizar diferentes tipos e tamanhos de produtos.

Quais são as dimensões deste armário expositor refrigerado e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Este armário expositor refrigerado possui dimensões de 595x640x1980 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, é recomendado deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento.

Como se realiza a manutenção e limpeza adequadas deste equipamento para garantir a sua durabilidade?

A limpeza regular do interior e exterior do armário deve ser feita com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É crucial limpar as grelhas e verificar o estado do sistema de refrigeração periodicamente. Para uma manutenção preventiva mais aprofundada, aconselha-se a contratação de um técnico especializado anualmente.