

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Frigorífico Expositivo Preto Portas Deslizantes 524L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2828.906B	Modelo:	UD2828.906B
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150 kg	Dimensões:	1000 x 742 x 2000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2828.906B
Marca	UDEX
Capacidade (L)	401–700 L
Cor	Preto
Instalação	De Chão

Temperatura	Positiva
Tipo	Frigorífico

Descricao Resumida

Frigorífico expositor profissional preto de 524 litros, com portas deslizantes e termómetro digital. Ideal para conservação e exposição segura.

Descricao Completa

frigorífico expositor portas deslizantes — Armário Frigorífico — Principais Vantagens

Este armário frigorífico de alta capacidade é a solução ideal para otimizar o espaço e a apresentação em qualquer negócio de restauração ou hotelaria. Equipado com portas deslizantes, foi concebido para funcionar eficazmente em ambientes com espaço de manobra limitado, garantindo um acesso rápido e fácil aos produtos. Além disso, a iluminação LED dupla integrada realça o conteúdo, tornando-o mais apelativo para os clientes e fomentando a decisão de compra. Possui ainda um termómetro digital que permite um controlo rigoroso e contínuo da temperatura, crucial para a segurança alimentar e para o cumprimento das normas HACCP. A segurança dos seus artigos mais valiosos está garantida graças à fechadura e chave incluídas, que asseguram que apenas pessoal autorizado tem acesso. Por fim, o sistema de refrigeração ventilada (SVV) com gás R290 assegura uma eficiência energética superior e um menor impacto ambiental, resultando em poupanças operacionais consideráveis.

Aplicações Profissionais

O equipamento de refrigeração que apresentamos é indicado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e bares. A sua elevada capacidade de 524 litros e as grelhas ajustáveis permitem uma organização versátil, adaptando-se às mais diversas necessidades de armazenamento. É perfeito para a conservação e exposição de bebidas engarrafadas, ingredientes frescos para a cozinha, ou outros produtos que requeiram refrigeração constante e visibilidade. Este expositor refrigerado otimiza a experiência em zonas de "Grab & Go" e cozinhas de produção, onde a rapidez de serviço e a qualidade de conservação são premissas fundamentais.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1000x742x2000 mm
Volume	524 Litros
Temperatura	+1°C a +10°C
Refrigeração	Ventilada (SVV)
Grelhas	5x2 unidades
Consumo de Energia	8,9/7,8 kWh/24h
Nível de Ruído	55,4 dB(A)
Tensão	230 V
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	150 kg
Peso Bruto	160 kg

Perguntas Frequentes

P: Este frigorífico é adequado para a conservação de bebidas?

R: Sim, com uma gama de temperatura de +1°C a +10°C e portas deslizantes para fácil acesso, este equipamento é ideal para a conservação e exposição de bebidas em qualquer estabelecimento de restauração, otimizando o serviço e a satisfação do cliente.

P: Qual o tipo de sistema de refrigeração utilizado neste armário?

R: O armário utiliza um sistema de refrigeração ventilada (SVV), que garante uma distribuição homogénea do frio no interior, mantendo os produtos na temperatura ideal de forma eficaz e segura em todas as áreas internas.

P: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação?

R: Este armário frigorífico tem dimensões de 1000x742x2000 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e otimizar o seu desempenho a longo prazo.

P: Este equipamento exige algum requisito específico de instalação elétrica ou de refrigeração?

R: Sim, o armário frigorífico necessita de uma ligação elétrica de 230 V. A refrigeração é feita com gás R290, um refrigerante ecológico. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança e funcionamento eficaz.

P: Como devo proceder para a limpeza e manutenção regulares do armário?

R: Para a limpeza externa, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro. As grelhas

interiores devem ser removidas e lavadas periodicamente. Para a manutenção do sistema de refrigeração, é aconselhável a inspeção anual por um técnico profissional, assegurando a longevidade e a eficiência do equipamento.