

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

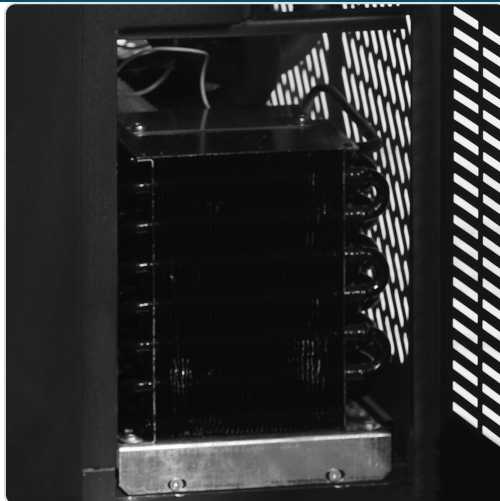


Frigorífico para Barris de Cerveja 4x20L - Arrefecimento Ventilado CKC4

Informacoes do Produto

SKU:	TF15875	Modelo:	CKC4
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181361631

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CKC4
EAN	5708181361631

Descricao Resumida

Frigorífico profissional para 4 barris de 20L, com arrefecimento ventilado e controlo eletrónico. Ideal para bares e restaurantes que exigem cerveja sempre fresca.

Descricao Completa

Para o gestor de bar que procura otimizar o serviço de cerveja de barril, o nosso arrefecedor profissional de bebidas garante que cada imperial é servida na temperatura ideal, mesmo durante o rush do fim de semana. Este equipamento foi concebido para manter a frescura da cerveja, assegurando um arrefecimento rápido e estável que eleva a experiência do cliente e agiliza a operação do seu negócio.

Frigorífico para Barris — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	880 x 590 x 860 mm
Dimensão Interna (LxPxA)	520 x 500 x 730 mm
Capacidade de Barris (20L)	4 pçs
Capacidade de Barris (50L)	1 pçs
Volume Líquido / Bruto	189 / 190 l
Gama de Temperaturas	+2 a +10 °C
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Tipo de Descongelação	Automático
Refrigerante / Carga	R600a / 95 g
Classe de Energia	B
Consumo Energético Diário	2.12 kWh/24h
Consumo Energético Anual	774 kWh/ano

Potência de Entrada	240 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Acabamento Exterior	Preto
Acabamento Interior	Espelho polido SS430
Número e Tipo de Porta	1 porta sólida com dobradiças
Pés / Pernas	4 pés reguláveis
Classe Climática	4
Nível de Ruído	45 dB(A)
Termómetro	Sim
Tipo de Controlador	Eletrónico
Peso Bruto / Líquido	74 / 69 kg

Aplicações Profissionais

Perfeito para bares movimentados, restaurantes de grande dimensão, pubs e esplanadas que oferecem cerveja de barril e necessitam de uma solução de refrigeração fiável e de alta performance. A sua capacidade para até 4 barris de 20 litros permite uma gestão de stock eficiente e um serviço contínuo, fundamental para a satisfação do cliente e o controlo de custos operacionais. Ideal também para áreas de catering e eventos onde a rapidez de arrefecimento é um fator crítico.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este arrefecedor de barris distingue-se pelo seu sistema de arrefecimento ventilado, que assegura uma recuperação de temperatura excecionalmente rápida após a abertura e fecho da porta, algo vital em ambientes de elevado tráfego. O seu interior em aço inoxidável SS430 garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Com controlo eletrónico preciso e uma porta de fecho automático, minimiza o desperdício de energia e garante a consistência térmica, tornando-o um investimento inteligente para a sua cozinha profissional ou bar.

Perguntas Frequentes

Quantos barris de cerveja de 20 litros pode armazenar este frigorífico??

Este frigorífico foi concebido para acomodar até 4 barris de 20 litros, garantindo uma capacidade ideal para estabelecimentos com um fluxo constante de consumo de cerveja de barril.

Qual a manutenção recomendada para o arrefecedor de barris CKC4??

Para garantir a máxima eficiência e durabilidade, recomenda-se a limpeza regular do interior em aço inoxidável e a verificação das condutas de ventilação. A descongelação é automática, minimizando a intervenção manual.

Como funciona o controlo de temperatura eletrónico??

O controlo eletrónico permite ajustar a temperatura de forma precisa e fácil, na gama de +2 a +10 °C. Garante que a cerveja é servida sempre na condição ideal, sem flutuações indesejadas.

Este equipamento requer alguma instalação especial??

O arrefecedor de barris possui pés reguláveis que facilitam o nivelamento em qualquer superfície. A sua instalação é simples, necessitando apenas de uma ligação elétrica padrão de 220-240V/50Hz.

Qual a vantagem do sistema de arrefecimento ventilado neste frigorífico??

O arrefecimento ventilado assegura uma distribuição homogénea do frio no interior, resultando num tempo de arrefecimento rápido e na manutenção consistente da temperatura. É crucial para responder ao pico de procura em bares movimentados.