

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 Refrigerado Pastelaria 60x40cm 409L - Sonda Eletrónica

Informacoes do Produto

SKU:	CHARCH-55P	Modelo:	ARCH-55P
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	540 x 730 x 2075 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ARCH-55P
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18144

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

3.023,05 €

Estado Optimização

pending

Descricao Resumida

Armário refrigerado de pastelaria com 409L de capacidade, temperatura 0/+8°C. Ideal para padarias e pastelarias. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa**Armário Refrigerado Pastelaria — Armário de Pastelaria — Principais Vantagens**

Concebido para responder às exigências rigorosas da restauração profissional e hotelaria, este armário refrigerado foi desenvolvido para garantir a conservação ideal de produtos de pastelaria e padaria. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior (exceto o encosto), assegura uma durabilidade superior e facilidade de higienização. Com um isolamento de 50 mm de espessura e densidade de 40 Kg/m³, a eficiência energética é maximizada, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. A refrigeração de tiragem forçada, com evaporador anti-corrosão, mantém uma temperatura estável e homogénea, crucial para a qualidade dos seus produtos. Este equipamento possui ainda portas com fecho automático e dispositivo de fecho, otimizando o consumo e a comodidade durante o uso diário.

Aplicações Profissionais

Este conservador vertical é a solução perfeita para pastelarias, padarias, cafés e qualquer estabelecimento que necessite de armazenar de forma segura e eficiente produtos delicados como bolos, doces, massas e outros artigos de confeitaria. A sua capacidade de 409 litros e as prateleiras ajustáveis, equipadas com 17 pares de calhas e 3 grelhas de 600x400 mm, oferecem flexibilidade máxima para organizar o espaço de acordo com as necessidades específicas do seu negócio. A manutenção é simplificada graças ao fundo rebaixado, juntas curvas e dreno para evacuação de líquidos, enquanto a porta da grelha de acesso à unidade de refrigeração é amovível para limpezas rápidas e eficazes. Este sistema de refrigeração utiliza gás R-290, um refrigerante ecológico que demonstra o compromisso com a proteção ambiental.

Características Técnicas

Temperatura	0 / +8 °C
Capacidade	409 litros
Classe Energética	D
Consumo	201 W
Potência	271 W
Dimensões (LxPxA)	540x730x2075 mm
Gás Refrigerante	R-290
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI-304
Prateleiras	3 grelhas plastificadas 600x400 mm
Pés	Reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que este frigorífico industrial consegue manter?

Este equipamento opera numa gama de temperaturas entre 0 e +8 °C, ideal para a conservação de produtos de pastelaria e padaria, garantindo a sua frescura e qualidade.

Com que frequência é necessária a descongelação manual do armário?

O armário dispõe de um sistema de descongelação automática da água, o que reduz substancialmente a necessidade de intervenções manuais, otimizando o tempo de trabalho da sua equipa.

Este armário refrigerado é adequado para padarias com espaço limitado?

Com dimensões de 540x730x2075 mm (LxPxA), o design vertical deste equipamento é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais e padarias, oferecendo uma capacidade generosa de 409 litros.

Que tipo de gás refrigerante é utilizado neste equipamento e quais os seus benefícios?

Utiliza o gás refrigerante ecológico R-290, um hidrocarboneto com baixo Potencial de Aquecimento Global (GWP), que contribui para a redução do impacto ambiental e oferece uma maior eficiência energética.

De que forma a construção em aço inoxidável AISI-304 beneficia o meu negócio?

A construção em aço inoxidável AISI-304 confere ao armário uma resistência excepcional à corrosão e uma grande facilidade de limpeza, características essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene e durabilidade em ambientes de restauração e hotelaria.