

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Frigorífico Profissional 4 Portas 700mm 1000L

Informacoes do Produto

SKU:	CHARCH-1004	Modelo:	ARCH-1004
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1250 x 700 x 2040 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	ARCH-1004
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19272

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

3.087,94 €

Estado Otimização

pending

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional de 4 portas, 1000L, com profundidade 700mm. Ideal para restauração, durável e eficiente.

Descricao Completa**Armário Frigorífico — Principais Vantagens**

Este conservador refrigerado de quatro portas foi concebido para responder às exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de restauração. Possui um isolamento de alta densidade que, combinado com o gás refrigerante R-290, otimiza o desempenho e minimiza o consumo energético. O controlo eletrónico preciso da temperatura e da descongelação assegura a conservação ideal dos alimentos, enquanto o fundo rebaixado e as juntas curvas simplificam a limpeza diária, um fator crucial para a manutenção de elevados padrões de higiene.

A facilidade de uso e a eficiência são prioridades neste equipamento. As portas, com fecho automático e dispositivo de abertura que facilita o fecho, contribuem para a poupança de energia e tornam o trabalho diário da equipa mais fluído. As prateleiras ajustáveis em altura oferecem versatilidade para acomodar diversos tipos e tamanhos de produtos, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço. A unidade de refrigeração é de fácil acesso, permitindo manutenções rápidas e eficazes, reduzindo o tempo de inatividade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos de hotelaria e restauração, este frigorífico industrial de quatro portas é a solução perfeita para a conservação de grandes volumes de ingredientes e produtos frescos ou pré-preparados. A sua profundidade de 700 mm e capacidade de 1000 litros são adequadas para cozinhas com elevada produção, onde a organização e a acessibilidade são essenciais. Permite o armazenamento eficiente de produtos, garantindo que permaneçam frescos e prontos para utilização, contribuindo significativamente para a eficiência operacional da sua cozinha.

Este aparelho é particularmente útil em áreas de preparação intensiva de alimentos, onde acesso rápido e manutenção da cadeia de frio são vitais. A robustez do seu fabrico e a utilização de componentes de qualidade superior garantem uma longa vida útil, mesmo sob condições de uso intensivo. Representa um investimento inteligente para qualquer negócio que procure fiabilidade, eficiência energética e facilidade de manutenção no seu equipamento de refrigeração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Portas	4
Temperatura	-2 / +8 (°C)
Capacidade	1000 litros
Classe Energética	D
Consumo	1452,7 (kWh/ano)
Potência	301 W
Dimensões (LxPxA)	1250x700x2040 mm
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI-304 (exceto encosto)
Isolamento	Poliuretano injetado 40 Kg/m ³ (50 mm espessura)
Evaporador	Tiragem forçada, tubo de cobre e aletas de alumínio com revestimento anti-corrosão
Controlo	Eletrónico e digital CAREL (temperatura e descongelação)
Gás Refrigerante	Ecológico R-290
Pés	Reguláveis em altura, em aço inoxidável
Prateleiras	3 grelhas por módulo, aço plastificado, suportes reguláveis em altura
Característica Adicional	Evaporação automática da água de descongelação
Manutenção	Fundo rebaixado, juntas curvas, porta da grelha de acesso amovível

Perguntas Frequentes

Que tipo de negócios beneficiam mais deste armário refrigerado?

Este armário é ideal para restaurantes, hotéis, cafés, padarias, e qualquer negócio do setor da restauração que necessite de armazenar produtos perecíveis em grandes volumes e com controlo rigoroso de temperatura.

Qual é a importância do gás refrigerante R-290 para o meu negócio?

O gás refrigerante R-290 é uma opção ecológica que minimiza o impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio e para o cumprimento das regulamentações ambientais mais recentes.

Com que frequência devo realizar a manutenção deste equipamento?

Para garantir o desempenho ideal e a longevidade do frigorífico, recomenda-se uma limpeza diária do interior e exterior e uma verificação periódica do sistema de refrigeração por um técnico qualificado.

A que se refere a profundidade de 700 mm e qual o seu impacto?

A profundidade indica a dimensão do equipamento, sendo 700 mm um padrão para cozinhas profissionais, permitindo um encaixe eficiente em espaços de trabalho e uma capacidade de armazenamento considerável.

Este armário refrigerado é fácil de limpar?

Sim, foi concebido para facilitar a limpeza, com características como o fundo rebaixado, juntas curvas e a porta da grelha de acesso à unidade de refrigeração amovível, simplificando a higiene e manutenção.