

# 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



## Bancada Frigorífica 3 Portas com Expositor GN Elevado 380L

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE232897 | <b>Modelo:</b> | 232897        |
| <b>Marca:</b> | Arktic   | <b>EAN:</b>    | 8711369232897 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Arktic        |
| <b>Modelo</b> | 232897        |
| <b>EAN</b>    | 8711369232897 |

### Descricao Resumida

Bancada frigorífica de 3 portas com 380L, ideal para preparação e conservação de ingredientes. Inclui expositor GN elevado para 8x GN 1/6. Temperatura -2°C a 8°C.

## Descricao Completa

Esta bancada frigorífica de três portas com expositor GN elevado é ideal para a preparação e conservação de ingredientes em cozinhas profissionais. Oferece 380 litros e temperatura entre -2°C e 8°C.

### Bancada Frigorífica — Características Técnicas

|  |   |
|--|---|
| <b>Capacidade</b>                        | 380 L                                     |
| <b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>        | 1365 x 702 x 1265 mm                      |
| <b>Dimensões da Câmara (LxPxA)</b>       | 1295 x 595 x 500 mm                       |
| <b>Dimensões do Expositor GN (LxPxA)</b> | 1365 x 265 x 195 mm                       |
| <b>Faixa de Temperatura</b>              | -2°C a 8°C                                |
| <b>Capacidade GN</b>                     | 8 recipientes GN 1/6 (máx. 150 mm altura) |
| <b>Prateleiras Incluídas</b>             | 3 (335 x 570 mm)                          |
| <b>Carga por Prateleira</b>              | 15 kg (distribuída)                       |
| <b>Altura da Bancada</b>                 | 858 mm                                    |
| <b>Potência</b>                          | 310 W                                     |
| <b>Voltagem</b>                          | 230 V                                     |
| <b>Peso</b>                              | 105 kg                                    |

### Aplicações Profissionais

Esta bancada frigorífica é uma solução robusta para cozinhas de restaurantes, pizzarias, hamburgarias, snack-bares, cantinas e estabelecimentos de take-away. É ideal para a preparação de

saladas, sanduíches, pizzas e outros pratos que requerem acesso rápido a ingredientes frescos e refrigerados, mantendo a organização e a higiene no posto de trabalho.

## **Bancada Frigorífica — Principais Vantagens**

- Otimização do espaço de trabalho com refrigeração integrada e expositor GN.
- Conservação eficiente de ingredientes a temperaturas controladas (-2°C a 8°C).
- Construção em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.
- Tampa em aço inoxidável para proteção adicional dos recipientes GN.
- Três portas que permitem acesso organizado e rápido aos produtos armazenados.

### **Que tipo de recipientes GN posso usar no expositor?**

O expositor é compatível com 8 recipientes GN 1/6, com uma altura máxima recomendada de 150 mm.

### **Qual a capacidade de carga das prateleiras?**

Cada uma das três prateleiras incluídas tem uma capacidade de carga distribuída de 15 kg, permitindo armazenar diversos produtos de forma segura.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a limpeza e garante a higiene, essencial em qualquer cozinha profissional. A tampa do expositor GN também contribui para a manutenção da limpeza.

### **Qual a faixa de temperatura de operação?**

Esta bancada frigorífica mantém os ingredientes refrigerados numa faixa de temperatura entre -2°C e 8°C, ideal para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos.

### **A bancada é fornecida montada ou desmontada?**

A bancada é fornecida montada, pronta para ser instalada e utilizada na sua cozinha profissional, minimizando o tempo de configuração.

?