

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Balcão Refrigerado 3 Portas 420L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HE232057	Modelo:	232057
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232057

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232057

EAN

8711369232057

Descrição Resumida

Balcão refrigerado de 3 portas com 420L de capacidade e refrigeração por ar forçado. Ideal para cozinhas profissionais, mantém alimentos entre -2°C e 8°C.

Descrição Completa

Este balcão refrigerado de 3 portas com 420 litros de capacidade é uma solução robusta para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais, mantendo temperaturas entre -2°C e 8°C.

Balcão Refrigerado 3 Portas — Balcão Refrigerado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas (LxPxA)	1795 x 700 x 879 mm
Dimensões Internas (LxPxA)	1257 x 570 x 580 mm
Capacidade Líquida	420 L
Gama de Temperatura	-2°C a 8°C
Prateleiras Incluídas	3 (330 x 545 mm)
Carga Máx. por Prateleira	40 kg (distribuída)
Sistema de Refrigeração	Ar forçado
Potência	400 W
Voltagem	230 V
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	120.882 kg

Com Backsplash

Sim

Aplicações Profissionais

Este balcão refrigerado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de armazenamento refrigerado eficiente e acessível. Perfeito para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cantinas. A sua profundidade de 700mm integra-se bem em linhas de produção de média dimensão, oferecendo espaço de trabalho adicional e conservação otimizada de ingredientes.

Balcão Refrigerado — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil higienização, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- Sistema de refrigeração por ar forçado que assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os alimentos frescos e seguros.
- Compatibilidade com tabuleiros GN 1/1, otimizando o fluxo de trabalho e a organização dos ingredientes na área de preparação.
- As 3 portas independentes permitem um acesso rápido e organizado aos produtos, minimizando a perda de frio.
- Inclui backsplash, protegendo a parede contra salpicos e facilitando a limpeza da área de trabalho.

Qual a capacidade de armazenamento útil deste balcão?

Com 420 litros de capacidade líquida e 3 prateleiras robustas, oferece amplo espaço para armazenar ingredientes em tabuleiros GN 1/1, otimizando a organização da sua cozinha.

É adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para a conservação de uma vasta gama de alimentos frescos, como carnes, peixes, laticínios, vegetais e produtos pré-preparados, mantendo-os entre -2°C e 8°C.

Como é feita a manutenção e limpeza?

A construção em aço inoxidável facilita a limpeza diária. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas com detergentes neutros e a verificação periódica do condensador.

Este balcão pode ser integrado numa linha de confeção?

Sim, com 700mm de profundidade e um tampo de trabalho, este balcão foi concebido para se integrar perfeitamente em linhas de confeção, servindo como uma superfície de preparação e armazenamento refrigerado.

As prateleiras são ajustáveis em altura?

Sim, as prateleiras são ajustáveis em altura, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de armazenamento, seja para tabuleiros GN ou outros recipientes.