

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



Hotelequip.pt

Frigorífico 670 L Porta Única Linha 700 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE232118	Modelo:	232118
Marca:	HENDI	EAN:	8711369232118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	232118
EAN	8711369232118

Descricao Resumida

Frigorífico profissional de porta única com 670 L de capacidade, ideal para conservação entre 0°C e 8°C. Inclui 3 prateleiras GN 2/1 e é construído em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este frigorífico profissional de porta única com 670 litros de capacidade é ideal para a conservação de alimentos em cozinhas de produção, operando entre 0°C e 8°C com refrigeração ventilada.

Frigorífico Profissional — Características Técnicas

Capacidade	670 L
Dimensões Externas (L x P x A)	800 x 726 x 2096 mm
Dimensões Internas (L x P x A)	610 x 700 x 1540 mm
Gama de Temperatura	0°C a 8°C
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Prateleiras Incluídas	3, GN 2/1 (650 x 530 mm)
Carga Máxima por Prateleira	40 kg
Classe Energética	B (A+++-G)
Gás Refrigerante	R600a
Potência	220 W
Tensão	230 V

Peso Líquido	120 kg
Material Exterior	Aço inoxidável
Mobilidade	Rodas

Frigorífico — Aplicações Profissionais

Este frigorífico é uma solução robusta para diversas operações de frio em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e churrasqueiras que necessitam de grande capacidade de armazenamento. Também se adapta a cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como a hotéis, serviços de catering e eventos que exigem conservação fiável de alimentos. Grandes pastelarias com produção própria beneficiam igualmente da sua capacidade e eficiência.

Frigorífico 670 L — Principais Vantagens

- Grande capacidade de 670 L para armazenamento eficiente de grandes volumes de alimentos.
- Refrigeração ventilada que assegura uma temperatura uniforme em todo o interior, otimizando a conservação.
- Prateleiras GN 2/1 robustas, ajustáveis e com alta capacidade de carga (40 kg cada), compatíveis com tabuleiros gastronorm.
- Classe energética B para otimização dos custos operacionais, contribuindo para a sustentabilidade do negócio.
- Mobilidade facilitada por rodas, permitindo uma limpeza e reorganização do espaço da cozinha sem esforço.
- Construção exterior em aço inoxidável, garantindo durabilidade, facilidade de limpeza e higiene.

Frigorífico Profissional — Perguntas Frequentes
