

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Armário Frigorífico Profissional Inox 400L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | MS0108.767.004 | Modelo: | SR 400 NV |
| Marca: | Nts Japan | EAN: | N/D |
| Peso: | 40 kg | Dimensões: | 600 x 600 x 1880 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | Nts Japan |
| Modelo | SR 400 NV |

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional em inox de 400L, com refrigeração ventilada, descongelação automática e pés reguláveis. Ideal para conservação em restauração.

Descricao Completa

Armário frigorífico profissional — Armário Refrigerado – Principais Vantagens

Este conservador vertical em aço inoxidável foi concebido para o rigor do uso profissional. Com uma capacidade generosa de 400 litros, assegura que os seus produtos se mantêm à temperatura ideal, combinando robustez e eficiência energética. O sistema de refrigeração ventilada garante uma distribuição homogénea do frio, fundamental para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

A estrutura duradoura em aço inox, tanto no interior como no exterior, facilita a limpeza e promove a higiene, enquanto o isolamento de 50 mm em poliuretano injetado contribui para a sua notável eficácia térmica. A fechadura integrada oferece segurança adicional para os seus produtos, e os pés reguláveis permitem a adaptação a diferentes superfícies, garantindo estabilidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de refrigeração é ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis que necessitam de um armazenamento fiável e de fácil acesso para ingredientes frescos, bebidas ou produtos semipreparados. A sua versatilidade torna-o adequado para cozinhas movimentadas ou para áreas de serviço, onde a organização e a conservação rigorosa são cruciais para a qualidade e segurança alimentar.

A inclusão de prateleiras ajustáveis e um design que facilita a manutenção, permite uma adaptação a variadas necessidades de armazenamento, otimizando o espaço disponível. É uma solução robusta e de baixa manutenção, pensando nos negócios que procuram maximizar a produtividade e a rentabilidade.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---|
| Capacidade | 400 litros |
| Estrutura | Interior e exterior em aço inoxidável |
| Isolamento | Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 35/40 kg/m ³ , sem HCFC |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|---|
| Refrigeração | Ventilada |
| Controlo Temperatura | Termómetro e termóstato digital |
| Descongelação | Automática |
| Evaporação | Automática dos condensados |
| Segurança | Fechadura |
| Pés | Em inox, reguláveis em altura |
| Dobradiças e Porta | Sistema especial |
| Juntas | Magnéticas, removíveis e de fácil limpeza |
| Prateleiras | 3 em aço com revestimento em plástico |
| Dimensões (LPA) | 600x600x1880 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a importância do sistema de refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada distribui o ar frio de forma uniforme por todo o interior do armário, evitando flutuações de temperatura e garantindo uma conservação mais eficaz e prolongada dos alimentos.

O que significa o isolamento sem HCFC?

O isolamento sem HCFC significa que o armário frigorífico utiliza agentes de expansão que não contêm hidroclorofluorcarbonetos, substâncias nocivas para a camada de ozono, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade ambiental.

É fácil limpar as juntas magnéticas da porta?

Sim, as juntas magnéticas são removíveis, o que permite uma limpeza profunda e fácil, essencial para manter os padrões de higiene em qualquer cozinha profissional e prolongar a vida útil do equipamento.

Este armário frigorífico é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, snack-bares e qualquer negócio que exija armazenamento refrigerado de alta performance e fiabilidade.

Posso ajustar a altura dos pés do armário?

Sim, os pés em aço inoxidável são reguláveis em altura, permitindo ajustar o armário à sua bancada ou a outras superfícies de trabalho, garantindo assim uma integração ergonómica e estável no seu espaço.