

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



Armário Frigorífico de Congelados 400L Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS0106.767.005	Modelo:	SC 400 NV
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1880 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	SC 400 NV

Descricao Resumida

Armário frigorífico de congelados de 400L em aço inox, ideal para conservação eficiente e segura em cozinhas profissionais. Com controlo digital e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Armário Congelador 400L — Armário de Congelamento – Principais Vantagens

Este conservador profissional em aço inoxidável, com 400 litros de capacidade, é a solução ideal para a conservação segura de alimentos congelados no seu espaço de restauração. A sua construção robusta e o isolamento injetado de alta densidade garantem uma eficiência energética superior e a manutenção de temperaturas consistentes, cruciais para a segurança alimentar e para reduzir custos operacionais. Para além disso, o sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição homogénea do frio, contribuindo para a durabilidade dos produtos armazenados. É um equipamento que confere confiança e tranquilidade aos operadores.

O refrigerador de grande porte distingue-se pela sua funcionalidade e pela facilidade de manutenção. Os pés em inox ajustáveis em altura facilitam a instalação e nivelamento em qualquer superfície. A fechadura integrada oferece segurança adicional para os seus produtos valiosos, enquanto as juntas magnéticas removíveis simplificam a limpeza e garantem uma vedação perfeita, minimizando a perda de frio. Assim, este congelador industrial não é apenas um investimento na qualidade da conservação, mas também na otimização do seu trabalho diário.

Aplicações Profissionais

Este equipamento foi concebido para se integrar perfeitamente em cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos do setor Horeca. A sua capacidade de 400 litros é adequada para o armazenamento de grandes volumes de ingredientes ou produtos acabados, tornando-o indispensável para manter a frescura e a qualidade dos seus alimentos. É a escolha perfeita para quem procura um conservador fiável, eficiente e de fácil utilização no dia a dia exigente de uma cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	400 litros
Material (Interior/Exterior)	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Isolamento	Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 35/40 kg/m ³
Gás refrigerante	Sem HCFC
Tipo de Frio	Ventilado
Controlo de Temperatura	Termómetro e termóstato digital
Descongelação	Automática
Evaporação de Condensados	Automática
Segurança	Fechadura
Pés	Inox, reguláveis em altura
Juntas	Magnéticas removíveis
Prateleiras	3 unidades, aço com revestimento de plástico
Dimensões (AxLxP)	1880x600x600 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade bruta deste equipamento?

Este equipamento possui uma capacidade bruta de 400 litros, ideal para a conservação de uma variedade de produtos congelados em estabelecimentos profissionais.

Onde pode ser utilizado este armário congelador?

É perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e qualquer negócio de restauração que necessite de um armazenamento eficiente e fiável para congelados.

Como é feita a regulação da temperatura?

A temperatura é controlada por um termóstato digital preciso, permitindo um ajuste fácil e uma monitorização clara através do seu termómetro digital integrado.

As prateleiras são ajustáveis ou removíveis?

Sim, o interior dispõe de três prateleiras em aço revestido a plástico que podem ser ajustadas ou removidas para acomodar diferentes tamanhos de produtos.

Quais as vantagens do sistema de descongelação automática?

O sistema de descongelação automática e a evaporação automática dos condensados eliminam a necessidade de descongelação manual frequente, poupando tempo e garantindo a máxima higiene no equipamento.