

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Frigorífico Profissional Inox 546L Ventilado

Informacoes do Produto

SKU:	CSCAP546L	Modelo:	CAP546L
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083157

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CAP546L
EAN	3611630083157

Descricao Resumida

Armário profissional em aço inoxidável de 546L com refrigeração ventilada, ideal para restauração. Temperatura de -2 °C a +8 °C, prateleiras GN 2/1 ajustáveis.

Descricao Completa

Frigorífico Profissional - Principais Vantagens

Este robusto **armário refrigerado** de 546 litros, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, é a solução ideal para as necessidades de conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com um design pensado para a eficiência e durabilidade, este equipamento assegura uma refrigeração ventilada, mantendo os seus ingredientes frescos e prontos a usar. O evaporador com tratamento anticorrosivo e a estrutura anti-condensação garantem uma operação contínua e fiável, reduzindo paragens para manutenção e prolongando a vida útil do aparelho. A descongelação por gases quentes otimiza o desempenho energético e a iluminação LED interior facilita a visualização dos produtos. A chave para a porta, o fecho automático e a porta reversível conferem versatilidade e segurança, adaptando-se perfeitamente a qualquer layout de cozinha.

A precisão da temperatura, regulável digitalmente entre -2 °C e +8 °C, permite-lhe armazenar uma vasta gama de produtos com controlo rigoroso, desde lacticínios a carnes frescas. Este **frigorífico inox** não é apenas um eletrodoméstico, é um investimento na otimização do seu espaço de trabalho e na qualidade dos alimentos que serve. Com capacidade para 4 prateleiras ajustáveis GN 2/1, oferece máxima flexibilidade de organização. A construção moderna e os componentes de última geração garantem um desempenho excepcional com baixo consumo energético, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica. A qualidade de fabrico e a atenção aos detalhes asseguram que este **frigorífico** será um pilar fundamental na sua cozinha, garantindo a frescura e a segurança alimentar para todos os seus clientes.

Aplicações

Este **armário refrigerador** é, sem dúvida, um equipamento indispensável para diversos estabelecimentos no setor de hotelaria e restauração. É a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes movimentados que necessitam de um armazenamento eficiente e de fácil acesso para os seus ingredientes frescos. Em pastelarias e padarias, assegura que massas, cremes e outros produtos delicados se mantêm na temperatura ideal, prolongando a sua validade e frescura. Cafetarias e snack-bares beneficiarão da sua capacidade de armazenamento para bebidas, sanduíches e outros produtos perecíveis, garantindo sempre a melhor qualidade para os seus

clientes. Hotéis e unidades de catering encontrarão neste modelo a robustez e a fiabilidade necessárias para gerir grandes volumes de alimentos, contribuindo para uma operação ágil e sem falhas. A versatilidade das prateleiras ajustáveis GN 2/1 torna-o ideal para qualquer tipo de recipiente, facilitando a organização e o aproveitamento máximo do espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Comercial	546 L
Capacidade Líquida	410 L
Estrutura	Aço Inoxidável
Refrigeração	Ventilada
Evaporador	Tratamento anticorrosivo
Estrutura	Anti-condensação
Descongelação	Por gases quentes
Iluminação	LED
Porta	Fecho com chave, fecho automático, reversível
Interruptor	Ligar/desligar
Prateleiras	4 ajustáveis para GN 2/1
Termóstato	Digital
Temperatura Regulável	-2 °C a +8 °C
Fluido Refrigerante	R290
Potência	210 W / 230 V
Dimensões	L 700 x P 823 X A 2045 mm
Peso	108 kg