

# 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



Hotelequip.pt

## Frigorífico Profissional Inox 600L GN 2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCAP600L	<b>Modelo:</b>	CAP600L
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630083164

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CAP600L
<b>EAN</b>	3611630083164

### Descricao Resumida

Frigorífico profissional em aço inox de 600L, com refrigeração ventilada, descongelação automática e prateleiras GN 2/1. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Frigorífico Profissional Inox — Principais Vantagens

Este armário refrigerado em aço inoxidável, com 600 litros de capacidade comercial bruta, é uma solução robusta e fiável para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. Concebido para otimizar o armazenamento de alimentos, integra um sistema de refrigeração ventilada de última geração que assegura uma distribuição uniforme da temperatura. A porta, com fecho automático e reversível, oferece flexibilidade de instalação, economizando espaço e adaptando-se perfeitamente a qualquer layout de cozinha. Um verdadeiro trunfo para manter os seus produtos frescos e organizados.

O equipamento destaca-se pela sua eficiência energética e durabilidade, incorporando um sistema de evaporador *Roll-Bond* e descongelação automática por ciclo do compressor. A facilidade de controlo da temperatura, entre +2 °C e +10 °C, e a segurança proporcionada pela chave na porta garantem a conservação ideal dos seus ingredientes. Com este frigorífico inox, a gestão de stock torna-se mais simples e eficiente, contribuindo para a redução de desperdício e para a otimização dos custos operacionais do seu negócio.

### Aplicações

Este armário de refrigeração é ideal para uma vasta gama de contextos profissionais, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios, cafetarias movimentadas e hotéis. A sua capacidade de armazenamento de tabuleiro GN 2/1 torna-o perfeito para cozinhas que necessitam de preservar grandes quantidades de alimentos preparados ou ingredientes frescos. Também pode ser utilizado em bares e snack-bares para manter bebidas e produtos perecíveis à temperatura ideal, garantindo sempre a máxima qualidade e segurança alimentar.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Refrigeração</b>	Ventilada
<b>Sistema de Evaporador</b>	Roll-Bond

<b>Descongelção</b>	Automática por ciclo do compressor
<b>Fecho da Porta</b>	Com chave e automático
<b>Porta</b>	Reversível
<b>Prateleiras</b>	4 ajustáveis para GN 2/1
<b>Termóstato</b>	Digital
<b>Temperatura Regulável</b>	+2 °C a +10 °C
<b>Capacidade Líquida</b>	469 L
<b>Capacidade Comercial</b>	600 L
<b>Fluido Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência</b>	200 W / 230 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	780 x 730 x 1890 mm
<b>Peso</b>	85 kg