

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 de Congelação Pastelaria Inox 850L

Informacoes do Produto

SKU:	CO18833	Modelo:	18833
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18833

Descricao Resumida

Armário congelador de pastelaria em inox, 850 litros, para 14 ou 28 cubetas 600x400mm. Ideal para padarias e cozinhas profissionais. Altura regulável.

Descricao Completa

Armazenamento de Pastelaria — Principais Vantagens

Este armário frigorífico é a solução ideal para padarias e pastelarias que procuram uma congelação eficiente e fiável para os seus produtos. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, este equipamento assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial em qualquer cozinha profissional. O sistema de refrigeração monobloco e o isolamento de poliuretano ecológico garantem um desempenho superior, mantendo a temperatura uniforme e os custos energéticos controlados. Além disso, a tecnologia de evaporação e descongelação automáticas simplifica a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho.

Com capacidade para 14 ou 28 cubetas de 600x400mm, oferece flexibilidade para acomodar diversas necessidades de armazenamento, tornando-o perfeito para uma produção em larga escala. A iluminação interior automática facilita a visibilidade dos produtos, enquanto as juntas magnéticas removíveis garantem uma limpeza rápida e eficaz. As patas reguláveis em altura permitem uma fácil adaptação a diferentes espaços e superfícies, garantindo estabilidade e ergonomia. Um investimento inteligente para manter a qualidade dos seus produtos congelados.

Aplicações Profissionais

Este armário congelador é indispensável em ambientes profissionais como pastelarias, padarias, e cozinhas de hotelaria que exigem a conservação de grandes volumes de massas, pães e doces congelados. A robustez do aço inoxidável e as características técnicas avançadas tornam-no adequado para uso contínuo e intensivo, suportando as exigências de uma operação movimentada. A sua capacidade adaptável e o controlo digital de temperatura são cruciais para a gestão de inventário e a frescura dos ingredientes, contribuindo para a excelência gastronómica.

Ideal para estabelecimentos que preparam produtos de pastelaria e padaria em grandes quantidades, como hotéis, restaurantes com produção própria, e empresas de catering. Facilita o planeamento da produção e a otimização dos recursos, permitindo que os chefs e pasteleiros se concentrem na criação de iguarias de alta qualidade, sabendo que os seus produtos estão armazenados nas condições ideais de congelação. A fiabilidade deste equipamento traduz-se em menos desperdício e maior rentabilidade.

Características Técnicas

Capacidade	14 ou 28 cubetas de plástico 600x400mm
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI 304
Grupo Frigorífico	Monobloco
Isolamento	Poliuretano ecológico livre de HCFC, 35-40 kg/m ³ , 80mm espessura
Painel de Controlo	Digital
Evaporação de Água	Sistema automático (resistência elétrica)
Descongelação	Automática elétrica
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Iluminação Interior	Automática ao abrir a porta
Juntas	Magnéticas removíveis
Temperatura Ambiente Máx.	+32°C e 50% de humidade
Volume Total	850 Litros
Temperatura de Trabalho	-10 °C a -20 °C
Potência do Motor	600 W
Voltagem / Tensão	230V / 1N / 50Hz
Classificação Energética	E
Dimensões (L x P x A)	820 x 20 x 2080 mm
Peso	176 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento deste congelador?

Este congelador industrial pode armazenar entre 14 a 28 cubetas de 600x400mm, oferecendo uma capacidade flexível para diferentes volumes de produção, dependendo das necessidades específicas do utilizador.

De que material é feito o interior e exterior do armário?

Ambas as superfícies, interior e exterior, são construídas em aço inoxidável AISI 304, garantindo

máxima resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene alimentar.

Este equipamento possui descongelação automática?

Sim, o armário de congelação está equipado com um sistema de descongelação automática elétrica, o que minimiza a acumulação de gelo e reduz a necessidade de intervenções manuais, aumentando a eficiência e a longevidade do aparelho.

É possível ajustar a altura do armário?

Sim, as patas do equipamento são fabricadas em aço inoxidável e são totalmente reguláveis em altura. Esta característica permite que o armário seja nivelado e adaptado a diversas configurações de espaço da sua cozinha profissional.

Este congelador é amigo do ambiente?

Sim, o armário utiliza um isolamento de poliuretano ecológico, livre de HCFC, com uma densidade de 35-40 kg/m³, o que contribui para um impacto ambiental reduzido e uma melhor eficiência energética.