

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Armário Congelador Industrial -22°C a -15°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11426	<b>Modelo:</b>	11426
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11426

### Descricao Resumida

Armário congelador industrial de 825L, -22°C a -15°C, em aço inox AISI 201. Duas portas, controlo digital e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Congelador Industrial — Principais Vantagens

Amplie a sua capacidade de armazenamento de produtos congelados com este equipamento de alta performance. Concebido para ambientes de restauração e hotelaria mais exigentes, este armário garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo a sua frescura e propriedades. Invista num artigo que representa um pilar fundamental para a gestão de stocks e a eficiência operacional da sua cozinha.

Proporcionando um controlo de temperatura rigoroso e uniforme, este aparelho é uma solução fiável para qualquer negócio que necessite de preservar grandes volumes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 201 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e pastelarias, este armário de congelação adapta-se perfeitamente a diversas necessidades. Desde o armazenamento de carnes e peixe a produtos de padaria congelados, a sua versatilidade permite uma gestão de inventário eficaz, otimizando o espaço e garantindo a qualidade dos ingredientes.

A facilidade de acesso através das duas portas e a iluminação interior contribuem para uma operação diária mais ágil, enquanto o sistema de alarme de porta aberta previne perdas energéticas e assegura a integridade dos produtos conservados. Um aliado indispensável para qualquer negócio que valorize a excelência na conservação alimentar.

### Características Técnicas

Rango de Temperatura (a 38°C)	-22°C / – 15°C
Volumen Brutto/Neto	1200/825Lt
Potencia Frigorífica	735W
Potencia Eléctrica	1251W

<b>Tensão de Trabalho</b>	230V/1N/ 50Hz
<b>Material Interior e Exterior</b>	Aço Inoxidável AISI 201
<b>Isolamento</b>	50 mm de poliuretano injetado de 40 kg/m3 de densidade
<b>Estantes em Varão de Aço Plastificado</b>	3 unidades por módulo (560x542mm)
<b>Dispositivo de Fecho</b>	Automático
<b>Refrigerante</b>	R290a (livre de CFC)
<b>Pés</b>	Aço inoxidável reguláveis em altura
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1388 x 726 x 2067 mm
<b>Peso líquido</b>	227 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a faixa de temperatura que este armário de congelação oferece?**

Este armário opera numa faixa de temperatura entre -22°C e -15°C, ideal para a conservação profunda de diversos tipos de alimentos e produtos.

### **Este equipamento é adequado para cozinhas profissionais de grande volume?**

Sim, com um volume líquido de 825 litros e duas portas de acesso, é robusto e eficiente para as necessidades de restaurantes, hotéis e similares com elevado volume de trabalho.

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

Tanto o interior como o exterior são fabricados em aço inoxidável AISI 201, garantindo máxima durabilidade, resistência à corrosão e facilidade na limpeza e higiene.

### **Como é controlada a temperatura e o processo de descongelação neste congelador?**

O controlo da temperatura e da descongelação é feito de forma eletrónica e digital, assegurando precisão e eficiência na manutenção das condições ideais de conservação.

### **Os pés do armário são ajustáveis em altura?**

Sim, o armário está equipado com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo adaptar o equipamento a diferentes superfícies e necessidades de nivelamento na sua cozinha.