

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



Hotelequip.pt

Armário Frigorífico de Pastelaria ARP8001 850L

Informacoes do Produto

SKU:	CO18832	Modelo:	18832
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18832

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional de pastelaria com 850L de capacidade, ideal para padarias e cozinhas. Conserva produtos entre -2°C e +8°C.

Descricao Completa

Armário refrigerado pastelaria — Armário de Pastelaria — Principais Vantagens

Concebido especificamente para as exigências do setor da pastelaria e padaria, este equipamento de refrigeração de alta performance garante a conservação ideal dos seus produtos. Com uma generosa capacidade de 850 litros, permite armazenar até 28 cubetas de 600x400mm, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.

A sua construção robusta em aço inoxidável AISI304 assegura durabilidade e fácil higiene, fundamental para ambientes de confeção. O painel de controlo digital facilita a gestão precisa da temperatura, enquanto os sistemas de descongelação e evaporação automática contribuem para uma manutenção simplificada e eficiente.

A iluminação interior, que se ativa automaticamente ao abrir a porta, melhora a visibilidade dos produtos. As pernas reguláveis em altura e a porta com juntas magnéticas extraíveis e de limpeza fácil reforçam a sua funcionalidade e adaptabilidade a qualquer espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este conservador refrigerado é a escolha ideal para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de uma solução fiável para o armazenamento de massas, cremes, doces e outros ingredientes sensíveis à temperatura. É perfeito para otimizar a sua produção diária, garantindo a qualidade e frescura dos artigos até à sua utilização final ou exposição ao cliente.

A flexibilidade de acomodar cubetas de dimensão standard permite a integração com os fluxos de trabalho existentes, contribuindo para uma operação mais fluida e eficaz no seu negócio.

Características Técnicas

Capacidade	14 ou 28 cubetas de plástico 600x400mm
Separacaoção entre cubetas	450mm
Interior e Exterior	Aço inoxidável AISI304
Grupo Monoblock	Sim
Aislamiento	Poliuretano ecológico livre de HCFC de 35-40 kg/m ³

Espessura de isolamento	80mm
Painel de Controlo	Digital
Evaporação de Água	Sistema automático (resistência elétrica)
Descongelação	Automática elétrica
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Iluminação Interna	Automática ao abrir a porta
Juntas	Magnéticas, extraíveis e de fácil limpeza
Temperatura Ambiente Máxima	+32°C e 50% de humidade
Volume	850 L
Temperatura de Trabalho	-2 / +8 °C
Potência	440 W
Voltagem / Tensão	230V / 1N / 50 Hz
Classificação Energética	E
Dimensões (L x P x A)	820 x 920 x 2080 mm
Peso	169 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento deste armário refrigerado?

Este armário frigorífico possui uma capacidade de 850 litros, acomodando até 14 ou 28 cubetas de plástico de 600x400mm, dependendo da arrumação interna.

É fácil manter a higiene deste equipamento?

Sim, o interior e exterior são em aço inoxidável AISI304, e as juntas magnéticas são extraíveis, facilitando a limpeza regular e a manutenção de padrões sanitários elevados.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada através de um painel digital intuitivo, permitindo ajustes precisos e garantindo a conservação ideal dos produtos entre -2°C e +8°C.

Este armário de refrigeração consome muita energia?

Apelidado com a classificação energética E, este aparelho oferece um bom equilíbrio entre performance e eficiência, crucial para a gestão dos custos operacionais em negócios de restauração.

É necessário descongelar manualmente o armário?

Não, este armário está equipado com um sistema de descongelação automática elétrica e um sistema de evaporação de água, o que reduz a necessidade de intervenção manual.