

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Armário Frigorífico GN2/1 Profissional 1200L 4 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	CO11423	Modelo:	11423
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11423

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional de 1200L com 4 portas pequenas e refrigeração ventilada, ideal para restauração. Interior/exterior em inox.

Descricao Completa

Armazenamento Refrigerado — Principais Vantagens

Este conservador vertical de 1200 litros é uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. Equipado com quatro portas pequenas, oferece uma organização flexível dos alimentos, minimizando a perda de frio a cada abertura. A sua construção em aço inoxidável AISI 201, tanto interior quanto exterior, garante durabilidade, facilidade de limpeza e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de uso intensivo. Este equipamento assegura a conservação ideal de uma vasta gama de produtos, desde carnes frescas a lacticínios e vegetais, mantendo-os dentro do intervalo de temperatura ideal.

Aplicações Profissionais

O aparelho frigorífico de quatro portas é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, cantinas e outros serviços de catering que necessitem de um armazenamento refrigerado fiável e de grande capacidade. O sistema de refrigeração por tiro forçado garante uma distribuição uniforme do ar frio, o que é crucial para manter a qualidade e a frescura dos produtos. As prateleiras ajustáveis e a organização interna permitem uma adaptação eficiente a diferentes tipos e quantidades de géneros alimentícios. Com funcionalidades como a evaporação automática da água de descongelação e um controlo eletrónico preciso da temperatura, este refrigerador otimiza as operações diárias e contribui para a segurança alimentar do seu negócio.

Características Técnicas

Capacidade Líquida (aprox.)	825 Litros
Volume Bruto	1200 Litros
Portas	4 (pequenas)
Dimensões Prateleiras	560 x 542 mm
Quantidade de Prateleiras	3 por módulo

Número de Prateleiras (2 portas)	1 intermédia (500 x 108 mm)
Rango de Temperatura (a 38°C)	-2°C a +8°C
Potência Frigorífica	561 W
Potência Elétrica	375 W
Tensão de Trabalho	230V/1N/50Hz
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI 201
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Refrigeração	Tiro forçado
Aislamiento	50 mm de poliuretano injetado (40 kg/m ³)
Refrigerante	R290a (livre de CFC)
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Outras Características	Evaporação automática da água de descongelação, controlo eletrónico e digital da temperatura de descongelação, dispositivo automático de fecho, paredes interiores com aristas curvas, iluminação interior, alarme de porta aberta.

Perguntas Frequentes

Este armário frigorífico é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros espaços de restauração que necessitam de uma solução de refrigeração de alta capacidade e fiabilidade para conservar alimentos de forma segura e eficiente.

Posso ajustar as prateleiras internas?

Sim, o armário inclui prateleiras em varão de aço plastificado que são ajustáveis em altura, permitindo uma flexibilidade na organização do espaço interno de acordo com as suas necessidades específicas.

Qual é o sistema de refrigeração utilizado e as vantagens?

Dispõe de um sistema de refrigeração por tiro forçado, que garante uma distribuição homogénea do frio por todo o interior, mantendo a temperatura estável e assegurando a frescura dos produtos de forma consistente.

O equipamento possui controlo de temperatura digital?

Sim, o armário está equipado com controlo eletrónico e digital da temperatura, o que proporciona uma gestão precisa e fácil das condições de conservação, otimizando o desempenho e a eficiência energética.

Quais são os benefícios da sua construção em aço inoxidável?

A construção integral em aço inoxidável AISI 201 confere ao armário uma durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilita imenso a limpeza e a manutenção, cumprindo as mais exigentes normas de higiene em cozinhas profissionais.