

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Frigorífico Gastronorm GN 2/1 Inox com 1 Porta de Vidro

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO18951 | Modelo: | 18951 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 18951 |

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional GN 2/1 em aço inox com 700L e 1 porta de vidro, ideal para conservação otimizada em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este armário refrigerado profissional é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma conservação eficiente e visível de alimentos em recipientes Gastronorm. Concebido para suportar as exigências de um ambiente de trabalho rigoroso, combina durabilidade, visibilidade e desempenho energético, garantindo uma operação fiável para a sua cozinha.

A construção em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade, tanto no interior como no exterior, assegura uma higiene inquestionável e uma resistência superior à corrosão e ao uso diário intenso. O design com porta de vidro não só permite uma rápida identificação dos produtos armazenados, otimizando o fluxo de trabalho, como também contribui para uma apresentação mais apelativa em áreas de cozinha aberta ou bufetes. Com prateleiras GN 2/1 plastificadas, o espaço interno é maximizado para acomodar uma variedade de necessidades de armazenamento.

Armário Frigorífico — Principais Vantagens

O seu sistema de refrigeração por tiro forçado assegura uma distribuição homogênea da temperatura, mantendo os alimentos frescos e seguros dentro do intervalo de -2°C a $+8^{\circ}\text{C}$. A capacidade bruta de 700 litros oferece amplo espaço, enquanto o equipamento tropicalizado permite um desempenho impecável mesmo em condições ambientais extremas, com temperaturas até 43°C e 65% de humidade. A iluminação interior, que acende automaticamente à abertura da porta, facilita a visibilidade e o controlo do inventário, aumentando a eficiência do seu pessoal.

Aplicações Profissionais

Este conservador refrigerado é perfeito para cozinhas de restaurantes, bufetes, pastelarias, e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de um armazenamento frio fiável e acessível. A sua capacidade de operar em ambientes de alta temperatura e humidade torna-o ideal para cozinhas com produção intensa, onde a manutenção da qualidade dos alimentos é crucial. É adequado para chefs e gerentes de cozinha que procuram um equipamento que combine funcionalidade, resistência e eficiência energética para otimizar o seu dia a dia.

Características Técnicas

| | |
|--------|-----------|
| Portas | 1 Cristal |
|--------|-----------|

| | |
|--------------------------------|---|
| Medias portas | 0 |
| Rango de temperatura | - 2°C /+ 8°C |
| Volumen bruto/neto | 700/485 L |
| Potencia frigorífica | 440 W |
| Potencia eléctrica | 286 W |
| Classificação energética | B |
| Tensão de trabalho | 230 V-1N-50 Hz |
| Material interior e exterior | Aço inoxidável AISI304 |
| Isolamento | 50 mm de poliuretano injetado de 40 kg/m3 de densidade |
| Alarme | Alarme de porta aberta |
| Grupo | Monoblock |
| Tropicalizado | De série (Temperatura de Trabalho 43°C e 65% de humidade) |
| Compressor | Hermético com condensador ventilado |
| Painel de controlo | Digital (EV204N7) |
| Sistema de evaporación de Agua | Automático |
| Descongelamento | Automático eléctrico |
| Controlo de temperatura | Eletrónico e digital de descongelação |
| Estantes | Varilla de aço plastificado GN 2/1 (650 x 530mm): 4 Uds. por módulo |
| Pés | Aço inoxidável reguláveis em altura (20mm) |
| Fecho | Dispositivo automático de fecho |
| Paredes interiores | Aristas curvas |
| Refrigerantes | R290A (livres de CFC) |
| Refrigeração | Tiro forçado |

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Cerradura | De série |
| Dimensões (L x P x A) | 700 x 810 x 2050 mm |
| Peso líquido | 140 kg |

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento deste frigorífico vertical?

Este armário frigorífico possui um volume bruto de 700 litros e um volume líquido de 485 litros, permitindo um armazenamento amplo de produtos em recipientes Gastronorm.

2. É possível utilizar este equipamento em cozinhas com altas temperaturas?

Sim, o armário está tropicalizado de série, o que significa que foi concebido para operar eficazmente em temperaturas ambiente de até 43°C e com 65% de humidade relativa, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

3. Que tipo de gás refrigerante utiliza e é amigo do ambiente?

Este equipamento utiliza o refrigerante R290A, que é livre de CFCs, tornando-o uma escolha mais sustentável e alinhada com as normas ambientais atuais.

4. As prateleiras são ajustáveis e adequadas para recipientes Gastronorm?

Sim, o frigorífico é fornecido com 4 prateleiras em varão de aço plastificado, projetadas para acomodar perfeitamente tabuleiros Gastronorm GN 2/1 (650 x 530mm) por módulo, otimizando o espaço interior.

5. Quais são as vantagens da porta de vidro para um ambiente profissional?

A porta de vidro permite uma visualização rápida e sem abertura do conteúdo interno, reduzindo a perda de frio e facilitando a gestão do inventário. Ideal para cozinhas movimentadas onde a eficiência é fundamental.