

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



Hotelequip.pt

Armário Refrigerado Profissional GN 700L

Informacoes do Produto

SKU:	CO18946	Modelo:	18946
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18946

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 700 litros em aço inoxidável AISI 304, com refrigeração forçada, tropicalizado e compatível com Gastronorm GN 2/1.

Descricao Completa

Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este conservador vertical foi concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil higienização, enquanto o isolamento de poliuretano de alta densidade assegura uma eficiência energética superior. Com uma capacidade bruta de 700 litros, os seus produtos manter-se-ão perfeitamente refrigerados, otimizando a conservação dos alimentos.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, adaptando-se facilmente a diferentes espaços graças aos pés reguláveis. A iluminação interior facilita a visualização do conteúdo, e a fechadura de série oferece segurança adicional. Este equipamento foi tropicalizado para operar eficazmente em ambientes de até 43°C e 65% de humidade, uma característica crucial para cozinhas com elevadas temperaturas ambientais.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução de refrigeração fiável e de alto desempenho. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 2/1 torna-o indispensável para a organização e acesso rápido aos alimentos, simplificando as operações diárias e melhorando a eficiência da sua brigada de cozinha. Permite armazenar grandes quantidades de ingredientes, desde produtos frescos a semipreparados, mantendo-os na temperatura ideal.

Este armário frigorífico é também uma excelente escolha para espaços com flutuações de temperatura, como áreas de confeção intensas, garantindo que o desempenho de arrefecimento não é comprometido. O design permite uma fácil integração em linhas de trabalho existentes, contribuindo para um fluxo de trabalho mais otimizado.

Características Técnicas

Portas	1
Medias portas	0

Intervalo de Temperatura	-2 °C / +8 °C
Volume Bruto/Líquido	700/485 L
Potência Frigorífica	440 W
Potência Elétrica	242 W
Classificação Energética	B
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Interior e Exterior	Aço inoxidável AISI304
Iluminação Interior	Sim, à abertura do equipamento
Isolamento	50 mm de poliuretano injetado (40 kg/m ³)
Alarme de Porta Aberta	Sim
Grupo Frigorífico	Monoblock
Tropicalizado	Sim (Temperatura de Trabalho 43°C e 65% de humidade)
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Painel de Controlo	Digital (EV204N7)
Sistema de Evaporação	Automático de água
Descongelação	Automática elétrica
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital da descongelação
Estantes	4 em varilha de aço plastificado GN 2/1 (650 x 530mm) por módulo
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura (20mm)
Conhecimento	Automático de fecho
Cana interiores	Aristas curvas
Refrigerantes	R290A (isentos de CFC)
Refrigeração	Tiro forçado
Cerradura	De série

Opcional

Rodas, Frequência 60 Hz

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna deste refrigerador profissional?

Este equipamento oferece uma generosa capacidade bruta de 700 litros e líquida de 485 litros, ideal para o armazenamento eficiente de alimentos e ingredientes em cozinhas com grande volume de trabalho.

Este armário é adequado para ambientes de cozinha exigentes?

Sim, foi concebido com uma classificação tropicalizada, permitindo o seu funcionamento ótimo em temperaturas ambientais até 43°C e com uma humidade relativa de 65%, perfeito para cozinhas de alta intensidade.

Que tipo de prateleiras posso utilizar neste armário?

O interior está equipado com quatro prateleiras ajustáveis em varilha de aço plastificado, compatíveis com tabuleiros Gastronorm GN 2/1 (650 x 530 mm), oferecendo máxima flexibilidade de organização.

O armário possui funcionalidades que otimizam a conservação e segurança dos produtos?

Absolutamente. Inclui controlo eletrónico e digital de temperatura, descongelação automática, sistema automático de evaporação de água, alarme de porta aberta e fechadura de série para manter os seus produtos seguros e frescos.

Quais os benefícios do isolamento de 50 mm?

O isolamento de 50 mm de poliuretano injetado de alta densidade proporciona uma excelente retenção de frio, resultando numa maior eficiência energética e na manutenção estável das temperaturas internas, crucial para a segurança alimentar.