

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Congelador Industrial Gastronorm 700L -20°C

Informacoes do Produto

SKU:	CO18949	Modelo:	18949
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18949

Descricao Resumida

Armário congelador industrial de 700L com faixa de temperatura de -20°C a -10°C.
Construção em aço inoxidável e sistema de refrigeração por tiro forçado.

Descricao Completa

Armário congelador industrial — Armazenamento Congelado Profissional — Principais Vantagens

Assegure a conservação ideal dos seus alimentos com este robusto armário congelador industrial, concebido para as mais exigentes cozinhas profissionais. Com uma capacidade bruta de 700 litros e um sistema de refrigeração por tiro forçado, este equipamento garante uma distribuição homogénea da temperatura entre -20°C e -10°C, essencial para preservar a qualidade e segurança dos produtos. A sua construção integral em aço inoxidável AISI304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento excepcional para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este congelador de alto desempenho é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um armazenamento fiável e eficiente para grandes volumes de produtos ultracongelados. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 2/1 otimiza o espaço interno, enquanto os detalhes como a iluminação interior e a alarme de porta aberta facilitam o uso diário e promovem a eficiência energética, contribuindo para uma operação mais sustentável no seu negócio.

Características Técnicas

Portas	1
Portas Intermédias	0
Rango de Temperatura	-20°C / -10°C
Volume Bruto/Líquido	700/485 L
Potência Frigorífica	750 W
Potência Elétrica	660 W
Classificação Energética	D

Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Material Interior e Exterior	Aço Inoxidável AISI304
Iluminação Interior	Com abertura do equipamento
Isolamento	50 mm de poliuretano injetado (40 kg/m ³)
Alarme de Porta Aberta	Sim
Grupo	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 Eletrónico	Digital da temperatura de descongelação
Estantes	4 Uds. em varilla de aço plastificado GN 2/1 (650 x 530mm)
Pés	Pés de aço inoxidável reguláveis em altura (20mm)
Cierre	Dispositivo automático de fecho
Paredes Interiores	Terminadas em arestas curvas
Refrigerantes	R290A (isentos de CFC)
Refrigeração	Por tiro forçado
Cerradura	De série
Opcional	Rodas, Frequência 60 Hz
Dimensões (L x P x A)	700 x 810 x 2050 mm
Peso Líquido	140 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperaturas deste congelador industrial?

Este armário foi desenhado para operar com temperaturas entre -20°C e -10°C, proporcionando a

congelação ideal para uma vasta gama de produtos alimentares.

2. O equipamento é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI304 tanto no interior quanto no exterior, juntamente com as paredes internas com arestas curvas, facilita imenso a higiene e a limpeza diária, cumprindo as normas de segurança alimentar.

3. Existe alguma funcionalidade para avisar caso a porta fique aberta?

Absolutamente. O congelador inclui um alarme de porta aberta, garantindo que o seu estabelecimento seja alertado para evitar perdas de frio e garantir a máxima eficiência energética.

4. É possível ajustar a altura do armário?

Sim, o equipamento é fornecido com pés de aço inoxidável que são reguláveis em altura até 20mm, permitindo nivelar o armário em superfícies irregulares ou ajustá-lo às necessidades do espaço.

5. O que significa "tropicalizado de série"?

Significa que o armário está preparado para funcionar eficientemente em condições ambientais mais exigentes, com temperaturas de trabalho até 43°C e 65% de humidade, o que o torna ideal para cozinhas com elevadas temperaturas ambiente.