

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



Congelador Vertical Industrial Basic CNG130

Informacoes do Produto

SKU:	CO16112	Modelo:	16112
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	16112

Descricao Resumida

Congelador vertical industrial de 112L com 3+1 gavetas, temperatura de -17°C a -25°C.
Ideal para restaurantes, pastelarias e hotelaria.

Descricao Completa

congelador industrial — Congelador Vertical – Principais Vantagens

Este aparelho de refrigeração mantém os alimentos perfeitamente conservados entre -17°C e -25°C, essencial para qualquer estabelecimento que exija rigor na gestão de stock. Concebido com 3+1 gavetas espaçosas, oferece flexibilidade para organizar diferentes tipos de produtos, otimizando o espaço interno disponível. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho confiável, mesmo em ambientes de uso intensivo, tornando-o uma aposta segura para a sua operação.

A facilidade de uso é uma prioridade, por isso este equipamento conta com termostato mecânico regulável que permite um controlo preciso da temperatura. A porta frontal, complementada por puxadores ergonómicos, garante acesso fácil e rápido aos produtos, minimizando a perda de frio. Este frigorífico vertical é uma ferramenta indispensável para manter a qualidade e a frescura dos seus ingredientes, contribuindo para a excelência do serviço prestado.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que necessite de uma solução eficiente para a congelação de alimentos. A sua capacidade de 112 litros úteis é adequada para operações de pequeno a médio volume, onde o espaço é um fator crítico. É perfeito para armazenar carnes, peixes, vegetais e produtos de pastelaria, garantindo que se mantêm nas condições ideais até ao momento de utilização.

Este armário vertical oferece uma solução compacta e de alto desempenho para a preservação de produtos. A sua eficiência energética e fiabilidade fazem dele uma escolha inteligente para empresários que procuram otimizar custos e garantir a segurança alimentar. É uma peça-chave para manter os seus ingredientes sempre à mão e em perfeitas condições, apoiando a sua equipa na preparação de refeições de qualidade superior.

Características Técnicas

Funcionalidade	Congelador Vertical com 3+1 gavetas
Temperatura de Trabalho	-17°C a -25°C

Controlo de Temperatura	Termostato mecânico regulável
Potência	146 W
Capacidade Útil	112 litros
Material Exterior	Chapa plastificada em branco
Material Interior	Termoconformado
Isolamento	Poliuretano injetado a alta pressão (100% livre de CFC's), com 55 mm de espessura
Gavetas	Gavetas extraíveis de série
Sistema de Refrigeração	Estática
Painel de Comandos	Termostato, piloto de rede, piloto de alarme e interruptor de congelação rápida
Descongelação	Manual
Tensão	220-240/1/50Hz
Refrigerante	R600a
Dimensões Gavetas (3 unid.)	440 x 360 x 130mm
Dimensão Gaveta (1 unid.)	440 x 260 x 175mm
Dimensões (L x P x A)	540 x 600 x 870 mm
Peso Líquido	35 kg

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura de operação deste congelador?

Este congelador garante uma conservação ótima dos alimentos com uma temperatura de trabalho que varia entre -17°C e -25°C, ideal para a maioria dos requisitos de congelação profissional.

Quantas gavetas estão incluídas e qual a sua capacidade?

O equipamento possui um total de 4 gavetas, sendo três delas com dimensões de 440 x 360 x 130 mm e uma gaveta adicional de 440 x 260 x 175 mm, permitindo uma organização flexível de diferentes volumes e tipos de produtos.

É fácil controlar a temperatura do congelador?

Sim, o controlo da temperatura é simplificado através de um termostato mecânico regulável, que permite ajustes precisos para corresponder às necessidades específicas de congelação do seu estabelecimento.

Qual o tipo de sistema de refrigeração utilizado neste modelo?

Este congelador emprega um sistema de refrigeração estática, que assegura uma distribuição uniforme do frio e uma conservação eficaz dos produtos congelados.

Este congelador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Concebido para o setor profissional, é ideal para restaurantes, cafés, pastelarias e hotéis que procuram um equipamento fiável e eficiente para congelação de alimentos, garantindo a sua frescura e segurança.