

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário de Fermentação de Pastelaria DL1000 -1°C/-22°C

Informacoes do Produto

SKU:	CO17220	Modelo:	17220
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17220

Descricao Resumida

Armário de fermentação profissional com capacidade para 20 tabuleiros 600x800mm. Robusto, em inox e com controlo de humidade para padarias.

Descricao Completa

Armário de Fermentação — Principais Vantagens

Este armário refrigerado foi concebido para atender às exigências de padarias e pastelarias. Com capacidade para 20 tabuleiros de 600x800x20 mm ou 40 tabuleiros de 600x400x20 mm, oferece uma solução robusta e eficiente para a conservação e fermentação controlada de produtos de pastelaria. A sua tecnologia avançada garante uma temperatura constante e recuperação rápida do frio após a abertura da porta, preservando a frescura e a qualidade dos seus artigos.

A distribuição suave e uniforme do ar, aliada ao sistema de humidade programável com três níveis de ajuste, evita a oxidação dos produtos, garantindo que cheguem aos seus clientes com a textura e sabor ideais. Os controlos táteis de fácil leitura e a grande tela facilitam a operação diária, enquanto as guias porta-bandejas e as esquinas internas arredondadas do equipamento reforçam a higiene e a durabilidade.

Aplicações Profissionais

Este armário de panificação é uma ferramenta indispensável para padarias, pastelarias, e estabelecimentos de restauração que necessitam de um controlo rigoroso sobre a fermentação e conservação de massas e produtos de forno. É ideal para manter pães, bolos e outros produtos de panificação frescos por mais tempo, otimizando os processos de produção e minimizando o desperdício.

Adequado para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e serviços de catering, este equipamento facilita a gestão de grandes volumes de produção, garantindo a qualidade dos alimentos desde a preparação até à apresentação. A sua versatilidade permite adaptar-se a diferentes necessidades, desde a conservação simples à fermentação controlada, tornando-o um ativo valioso para qualquer negócio do setor alimentar.

Características Técnicas

Modelo	DL1000
Capacidade	20 tabuleiros 600x800x20 mm ou 40 tabuleiros 600x400x20 mm

Humidade	Programável (3 níveis de ajuste)
Temperatura de Trabalho	-15°C/-22°C
Potência Frigorífica	870W
Potência de Absorção	1300W
Volume Líquido	901 litros
Material	Aço inoxidável AISI304
Cremalheira	Passo de 35mm
Isolamento	80mm
Pés	Ajustáveis em altura (91/122mm), aço inoxidável AISI304
Líquido Refrigerante	R452a (Opcional: R290a)
Descongelação	Elétrica
Alimentação	230V/1/50 Hz
Dimensões (L x P x A)	810 x 1060 x 2120 mm
Peso Líquido	218 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros para este armário de padaria?

O armário tem uma capacidade versátil, podendo acomodar 20 tabuleiros de 600x800x20 mm ou 40 tabuleiros de 600x400x20 mm, o que oferece grande flexibilidade para diferentes necessidades de produção.

É possível controlar a humidade dentro do armário?

Sim, o equipamento integra um sistema de humidade programável com três níveis de ajuste, permitindo adaptar o ambiente interno às necessidades específicas dos produtos conservados para evitar a oxidação.

Quais são as temperaturas de trabalho suportadas por este equipamento?

Este armário opera numa faixa de temperatura entre -15°C e -22°C, garantindo a conservação ideal e a fermentação controlada para uma ampla gama de produtos de pastelaria e panificação.

O armário é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável AISI304, juntamente com as esquinas internas arredondadas e a junta magnética extraível, facilita a limpeza e manutenção, assegurando um alto coeficiente de

higiene.

Este armário é adequado para otimizar o tempo de produção em padarias?

Absolutamente! A maximização da sua produção é alcançada através de funcionalidades como a capacidade modulável da cremalheira e os pés ajustáveis em altura, que melhoram a ergonomia e a eficiência na gestão do espaço de trabalho.