

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17220	<b>Modelo:</b>	17220
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	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

<b>Modelo</b>	DL1000
<b>Capacidade</b>	20 tabuleiros 600x800x20 mm ou 40 tabuleiros 600x400x20 mm

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