

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Refrigerada Snack 150cm 2 Portas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11368	<b>Modelo:</b>	11368
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11368

### Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional de 1500mm com 2 portas, ideal para otimizar o espaço e conservar alimentos em cozinhas de hotelaria.

## Descricao Completa

### Bancada Refrigerada – Principais Vantagens

Este equipamento refrigerado é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de um armazenamento frio fiável e acessível, combinando funcionalidade de bancada de trabalho com refrigeração eficiente. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional. Concebido para otimizar o espaço, preserva ingredientes frescos e produtos alimentares, garantindo a sua qualidade e segurança.

A unidade foi pensada para prolongar a vida útil dos alimentos, reduzindo desperdícios e contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha. Com um sistema de arrefecimento potente e controlos digitais precisos, a manutenção de temperaturas ideais é simples e constante. A iluminação LED integrada melhora a visibilidade do conteúdo, enquanto as grelhas ajustáveis oferecem flexibilidade na organização interna do espaço de frio.

### Aplicações Profissionais

A bancada de refrigeração é particularmente adequada para cafetarias, snack-bares e cozinhas de hotelaria que exigem equipamentos versáteis e resistentes. Permite ter ingredientes essenciais à mão, ao mesmo tempo que oferece uma superfície de trabalho higiénica para o dia a dia. É um investimento inteligente para negócios que procuram maximizar a eficiência e a qualidade no serviço.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Portas Opacas	2
Intervalo de Temperatura	-2°C/+8°C
Volume Líquido	255 Litros
Potência Frigorífica	250 W
Potência Elétrica	220 W

Característica	Detalhe
Tensão de Trabalho	230V/1N/50Hz
Iluminação Interior	LED
Grelhas	Varilha de aço plastificada (1 por porta), com suporte regulável em altura
Material (Interior e Exterior)	Aço inoxidável AISI 201
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Evaporação Água Descongelação	Automática
Controlo Temperatura	Eletrónico e digital
Traseira	Galvanizado
Refrigerante	R290a
Refrigeração	Tiro forçado
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Dimensões (L x P x A)	1492 x 600 x 850 mm
Peso Líquido	98 Kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de armazenamento desta bancada refrigerada?**

A bancada refrigerada possui um volume líquido de 255 litros, proporcionando amplo espaço para a conservação de diversos produtos alimentares em ambientes profissionais.

### **Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?**

Sim, o intervalo de temperatura de -2°C a +8°C torna esta bancada refrigerada perfeitamente adequada para a refrigeração de ingredientes e produtos acabados em padarias e pastelarias, mantendo a frescura.

### **As prateleiras são ajustáveis?**

Sim, o equipamento inclui grelhas em varilha de aço plastificada com suporte regulável em altura, permitindo adaptar o espaço interior às suas necessidades específicas de armazenamento.

### **Posso usar a bancada para preparação de alimentos?**

Com certeza. A superfície superior robusta e a construção em aço inoxidável AISI 201 tornam-na

ideal como bancada de trabalho, combinando refrigeração e preparação num único equipamento.

**Como é controlada a temperatura e o descongelamento?**

O controlo de temperatura é eletrónico e digital, garantindo precisão e facilidade de ajuste. A evaporação da água de descongelamento é automática, simplificando a manutenção e assegurando um funcionamento contínuo.