

# 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



Hotelequip.pt

## Balcão Refrigerado de Congelação 3 Portas Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO13164	<b>Modelo:</b>	13164
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	13164

### Descricao Resumida

Balcão refrigerado de congelação profissional com 3 portas opacas, 395L e acabamento em inox. Ideal para cozinhas industriais.

## Descricao Completa

### Balcão de congelação — Armazenamento Frigorífico Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de congelação tipo balcão é uma solução robusta e versátil, concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos do setor da restauração. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para qualquer ambiente alimentar de alta exigência. Com três portas opacas para um isolamento térmico superior, este conservador assegura uma congelação eficaz e homogénea, essencial para a preservação ideal dos seus produtos.

A estrutura integra um sistema de refrigeração por tiro forçado, que distribui o frio de forma consistente, evitando oscilações de temperatura prejudiciais. O compressor hermético com condensador ventilado e o gás refrigerante R290a demonstram um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental. Adicionalmente, as prateleiras em varão de aço plastificado, reguláveis em altura, oferecem flexibilidade máxima para adaptar o espaço interior às diversas necessidades do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um armazenamento fiável e de fácil acesso para produtos congelados. A configuração de balcão permite a sua integração perfeita abaixo de bancadas de trabalho, otimizando o espaço na sua cozinha. É particularmente útil para cozinhas com volume elevado que exigem uma organização eficiente e uma conservação rigorosa dos ingredientes.

A adaptabilidade das prateleiras e o grande volume líquido tornam-no adequado para uma variedade de alimentos, desde carnes e peixes a bases de pastelaria e vegetais ultracongelados. A iluminação LED interior facilita a visualização e a seleção dos produtos, melhorando a eficiência operacional. Para negócios que consideram a mobilidade, a opção de rodas é uma vantagem, facilitando a limpeza e a reconfiguração do espaço.

### Características Técnicas

Portas	3 (Opacas)
--------	------------

<b>Temperatura</b>	-22°C / -18°C
<b>Volume Líquido</b>	395 Litros
<b>Potência Frigorífica</b>	364 W
<b>Potência Elétrica</b>	679 W
<b>Tensão</b>	230V / 1N / 50Hz
<b>Material Interior/Exterior</b>	Aço Inoxidável AISI 201
<b>Refrigerante</b>	R290a
<b>Tipo de Refrigeração</b>	Tiro Forçado
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	2017 x 600 x 850 mm
<b>Peso</b>	125 kg

## Perguntas Frequentes

### **Para que tipo de estabelecimentos é este balcão de congelação mais adequado?**

Este balcão de congelação é ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais que necessitam de um armazenamento espaçoso e com temperatura controlada para produtos congelados.

### **As prateleiras interiores podem ser ajustadas em altura?**

Sim, as prateleiras em varão de aço plastificado são reguláveis em altura, permitindo uma organização flexível do espaço interno para acomodar diferentes tamanhos de produtos.

### **Qual é a vantagem do sistema de refrigeração por tiro forçado?**

A refrigeração por tiro forçado garante uma distribuição rápida e uniforme do frio em todo o interior do equipamento, mantendo a temperatura constante e otimizando a conservação dos alimentos.

### **É possível adquirir este balcão com funcionalidades adicionais, como rodas ou sem encimera?**

Sim, o equipamento oferece opções como a adição de rodas para maior mobilidade, kit de gavetas ou a escolha entre encimera ou sem granito, para uma personalização de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha.

### **Que tipo de manutenção é recomendado para prolongar a vida útil do aparelho?**

Para garantir a longevidade e o bom funcionamento do balcão, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior em aço inoxidável, bem como a verificação periódica do condensador e da vedação das portas.