

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



Frigorífico de Garrafas ERA1000 Inox 355L

Informacoes do Produto

SKU:	CO11429	Modelo:	11429
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11429

Descricao Resumida

Refrigerador de garrafas profissional ERA1000 em aço inox, 355L, com 2 portas e temperatura 2°C a 6°C, ideal para bares e restaurantes.

Descricao Completa

Refrigerador de Garrafas — Refrigerador de Bebidas — Principais Vantagens

Este armário refrigerado profissional é a solução ideal para manter as suas bebidas à temperatura perfeita. Construído em aço inoxidável austenítico, este equipamento garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração e hotelaria exigentes. Com um volume líquido de 355 litros e duas portas, oferece um espaço generoso para organizar garrafas e latas, otimizando o serviço diário no seu estabelecimento.

A tecnologia de refrigeração, com evaporador estático de cobre e asas de alumínio, assegura uma distribuição de frio eficiente e um consumo energético otimizado. Possui um termostato analógico para controlo preciso da temperatura, permitindo-lhe ajustar o ambiente interno entre +2°C e +6°C, garantindo que as bebidas estejam sempre prontas a servir.

Aplicações Profissionais

Perfeito para bares, pubs, restaurantes, e hotelaria, este frigorífico de garrafas adapta-se a qualquer espaço que necessite de manter um stock de bebidas refrigeradas e de fácil acesso. A sua construção robusta e as duas portas facilitam a operação em horários de pico, permitindo que a sua equipa trabalhe com maior agilidade e eficiência. As prateleiras ajustáveis e os separadores verticais em aço plastificado permitem uma organização versátil do inventário de bebidas.

Este equipamento não só melhora a apresentação das bebidas, mas também contribui para a higiene e segurança alimentar, dado o interior e exterior em aço inoxidável que impede a proliferação de bactérias e facilita a limpeza. A inclusão de um grupo de refrigeração à direita com porta tipo grelha pivotante otimiza a manutenção e o acesso aos componentes internos, simplificando qualquer intervenção técnica necessária.

Características Técnicas

Nome do Modelo	ERA1000
Refrigerante	R600a
Material Interior e Exterior	Aço Inoxidável Austenítico

Fundo	Fundo embutido com sistema de drenagem
Portas	2
Prateleiras	1
Faixa de Temperatura (a 38°C)	+2°C a +6°C
Volume Líquido	355 Litros
Potência Frigorífica	250 W
Potência Elétrica	250 W
Evaporador	Estático de cobre e aletas de alumínio
Compressor	Hermético e ventilado
Grupo Frigorífico	À direita com porta grelha pivotante
Isolamento	Poliuretano injetado de 40 kg/m ³ densidade
Controlo de Temperatura	Termóstato analógico
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Separadores	Verticais, em varão de aço plastificado
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Opção de Frequência	60 Hz
Bandeja de Recolha	Interna, de água
Dimensões (L x P x A)	1015 x 550 x 850 mm
Peso Líquido	49 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este refrigerador de bebidas mais adequado?

Este equipamento é ideal para bares, restaurantes, hotéis e qualquer espaço comercial que necessite de manter uma grande quantidade de bebidas refrigeradas, prontas para servir clientes rapidamente e de forma eficiente.

Qual a gama de temperatura que o frigorífico oferece e como é controlada?

A faixa de temperatura deste refrigerador varia entre +2°C e +6°C, mesmo em condições ambientais

de até 38°C. O controlo é feito através de um termóstato analógico, permitindo ajustes fáceis e precisos de acordo com as suas necessidades.

O compressor e o isolamento deste equipamento são eficientes?

Sim, o frigorífico está equipado com um compressor hermético e ventilado, e um isolamento de poliuretano injetado de alta densidade (40 kg/m³), o que garante uma excelente eficiência energética e uma manutenção da temperatura constante no interior.

Quais são as vantagens da construção em aço inoxidável austenítico?

A construção em aço inoxidável austenítico confere ao equipamento uma durabilidade superior, resistência à corrosão e uma facilidade de limpeza e higienização, características cruciais para a conformidade com as normas sanitárias em ambientes de restauração profissional.

O equipamento é de fácil instalação e manutenção?

Sim, o seu design com pés reguláveis em altura facilita o nivelamento e a instalação em diferentes superfícies. O grupo de refrigeração localizado à direita com uma porta de grelha pivotante permite um acesso conveniente para manutenções e verificações, simplificando os processos para os técnicos.