

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Refrigerador de Garrafas Inox ERA 1500

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11430	<b>Modelo:</b>	11430
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11430

### Descricao Resumida

Refrigerador de garrafas em inox com 3 portas, ideal para hotelaria. Capacidade de 445L e temperatura ajustável de +2°C a +6°C.

## Descricao Completa

### Refrigerador de Garrafas — Principais Vantagens

---

Este armário refrigerado foi especificamente concebido para estabelecimentos que necessitam de manter bebidas a temperaturas ideais para consumo, proporcionando uma solução de frio fiável e energeticamente eficiente. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um ativo valioso para qualquer negócio de hotelaria. O sistema de refrigeração otimizado assegura que as bebidas se mantêm entre +2°C e +6°C, mesmo em ambientes com temperaturas mais elevadas, como cozinhas profissionais e bares.

A estrutura interna e externa em aço inoxidável austenítico confere a este equipamento uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para o setor alimentar. Possui três portas e dois estantes ajustáveis, otimizando o espaço para o armazenamento eficiente de garrafas e outros recipientes. A facilidade de controlo da temperatura através de um termostato analógico permite uma gestão precisa do ambiente interno, preservando a qualidade dos produtos. O evaporador estático de cobre com aletas de alumínio contribui para uma distribuição uniforme do frio, aumentando a eficiência e reduzindo o consumo energético.

### Aplicações Profissionais

---

Este equipamento polivalente é perfeito para uma vasta gama de operações comerciais, desde restaurantes, cafés e snack-bars até hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de refrigeração eficaz para bebidas e a construção robusta tornam-no ideal para ambientes de elevado volume, onde a fiabilidade e a apresentação são cruciais. A mobilidade facilitada pelas patas reguláveis em altura permite uma adaptação a diferentes espaços e facilidade na limpeza do local.

A versatilidade deste aparelho permite a sua integração em diversos pontos de serviço, seja atrás do balcão para acesso rápido às bebidas ou em áreas de preparação para manter ingredientes sensíveis a uma temperatura controlada. É uma solução versátil para manter sumos, águas, refrigerantes ou cervejas sempre frescos. A sua concepção pensada para o uso intensivo garante um desempenho consistente e uma longa vida útil, minimizando a necessidade de manutenção.

### Características Técnicas

---

Refrigerante	R600a
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável austenítico
Fundo	Embutido com escoamento
Número de Portas	3
Número de Estantes	2
Faixa de Temperatura (a 38°C)	+2°C / +6°C
Volume Líquido	445 L
Potência Frigorífica	299 W
Potência Elétrica	300 W
Evaporador	Estático de cobre e aletas de alumínio
Compressor	Hermético e ventilado
Localização do Grupo Frigorífico	Direita com porta grelha pivotante
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m <sup>3</sup> de densidade)
Controlo de Temperatura	Termostato analógico
Patas Traseiras	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Separadores Internos	Varilha de aço plastificado
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Tabuleiro de Recolha de Água	Interior
Dimensões (L x P x A)	1500 x 550 x 850 mm
Peso Líquido	83 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual é a capacidade de armazenamento deste refrigerador de bebidas?

O refrigerador dispõe de um volume líquido de 445 litros, ideal para restaurantes e bares com médio a alto volume de clientes, permitindo armazenar uma quantidade significativa de garrafas e latas.

### É fácil controlar a temperatura interna do equipamento?

Sim, o controlo de temperatura é feito através de um termostato analógico, que oferece uma forma

simples e precisa de ajustar e manter a temperatura desejada entre +2°C e +6°C.

**Este modelo pode ser usado em qualquer cozinha profissional?**

Com um grupo frigorífico lateral que pode ser movido para a direita, e patas reguláveis em altura, este equipamento adapta-se facilmente a diversas configurações de espaço, sendo adequado para a maioria das cozinhas profissionais e balcões de bar.

**Que tipo de manutenção requer o refrigerador?**

Graças ao seu interior e exterior em aço inoxidável e o fundo embutido com escoamento, a limpeza é simplificada. A bandeja interior de recolha de água também facilita a manutenção geral da higiene do aparelho.

**Este equipamento é energeticamente eficiente?**

Equipado com o refrigerante R600a, um compressor hermético e ventilado, e isolamento de poliuretano de alta densidade, o refrigerador foi concebido para otimizar o consumo de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais.