

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



Hotelequip.pt

Ilha de Congelação Panorâmica PRO de 200 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17992	Modelo:	17992
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17992

Descricao Resumida

Ilha de congelação panorâmica de 200 cm com portas de vidro, ideal para exposição profissional de congelados/refrigerados. Versátil e eficiente.

Descricao Completa

Ilha de Congelação — Expositor de Congelados — Principais Vantagens

Esta ilha de congelação profissional foi concebida para maximizar a exposição de produtos congelados ou refrigerados no seu estabelecimento. Com portas de correr inclinadas em vidro temperado de baixa emissividade, garante uma visibilidade excecional, ao mesmo tempo que mantém a temperatura ideal. É a solução perfeita para supermercados, lojas de conveniência ou qualquer negócio do canal alimentar que deseje apresentar os seus artigos de forma apelativa e eficiente.

O design robusto, com estrutura em alumínio e corpo interior/exterior galvanizado, assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo. A tecnologia de arrefecimento eficiente, com tubo de alumínio em D, oferece um consumo energético reduzido, tornando-o uma escolha económica e sustentável para o seu negócio.

Não necessita de manutenção intensiva, graças ao condensador à prova de pó, o que se traduz em menos tempo de inatividade e maiores poupanças. O termostato digital e as opções de regime de temperatura (negativo, positivo ou dual) permitem um controlo preciso e versátil, adaptando-se às necessidades específicas dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para a exposição de gelados, produtos ultracongelados, bebidas refrigeradas ou artigos de charcutaria pré-embalados em espaços comerciais. A sua capacidade de adaptação a diferentes regimes de temperatura torna-o versátil para diversas necessidades, desde a conservação de alimentos frescos à manutenção de produtos a temperaturas negativas. Os rolos opcionais facilitam a movimentação e reorganização do espaço, ideal para promoções sazonais ou alterações de layout.

Características Técnicas

Capacidade	865 Litros
Dimensões Internas (L x P x A)	1860 x 780 x 677 mm

Rango de Temperatura	-18 / -23 °C
Refrigerante	R290a
Consumo Energético	2482 kWh/ano
Voltagem / Frequência	220-240 V / 50 Hz
Isolamento	71 mm (100% livre de CFC'S)
Refrigeração	Estática
Descongelação	Manual
Iluminação	Luz LED com On/Off
Dimensões (L x P x A)	2008 x 952 x 900 mm
Peso Líquido	135 kg
Extras Incluídos	Parachoques de segunda linha, Etiqueta de preço, Separadores de grelha, Cestas de grelha (5 Unidades)
Opcional	Rodas (4 Unidades)

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar esta ilha de congelação para produtos refrigerados?

Sim, o equipamento permite alternar entre o regime de congelação (-18 / -23 °C) e o de refrigeração, o que o torna versátil para a exposição de diferentes tipos de produtos, desde congelados a bebidas.

2. A ilha de congelação requer alguma manutenção específica?

Não, uma das grandes vantagens deste equipamento é o seu condensador à prova de pó, que dispensa manutenção regular, otimizando o seu tempo e reduzindo os custos operacionais.

3. É fácil de movimentar a ilha de congelação no espaço comercial?

Opcionalmente, pode ser equipada com rodas (4 unidades, exceto no modelo de 2500 mm que leva 6), facilitando o seu deslocamento e permitindo reorganizações do layout da sua loja com maior flexibilidade e sem esforço.

4. Qual o impacto energético deste equipamento no meu negócio?

Com um consumo energético de 2482 kWh/ano e opções de regime dual, esta ilha é otimizada para um consumo mínimo, ajudando a controlar os custos de eletricidade e contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

5. Que tipo de produtos posso exibir nesta ilha?

Devido à sua versatilidade e controlo de temperatura preciso, é ideal para uma vasta gama de produtos, incluindo gelados, alimentos congelados, bebidas frescas, lacticínios, e até charcutaria pré-

embalada, garantindo uma apresentação impecável e conservação eficiente.