

# 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: 10/06/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



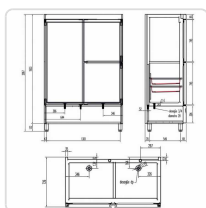
Hotelequip.pt

## Armário Frigorífico Dupla Temperatura 1200L -20°C a +8°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19060219	<b>Modelo:</b>	APS-1402 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630014922

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630014922
<b>Modelo</b>	APS-1402 HC

## Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional de dupla temperatura (refrigeração  $-2^{\circ}\text{C}/+8^{\circ}\text{C}$  e congelação  $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ ), 1200L, 3 portas, ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Armário Frigorífico Dupla Temperatura — Principais Vantagens

Este armário frigorífico (também conhecido como refrigerador ou conservador) de dupla temperatura é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que exigem versatilidade máxima na conservação de alimentos. Com dois compartimentos independentes, oferece a capacidade de refrigerar e congelar simultaneamente, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional.

Fabricado com estrutura robusta em aço inoxidável e isolamento de poliuretano de alta densidade, este equipamento garante durabilidade e uma excelente performance térmica. O seu design ergonómico facilita a limpeza e manutenção, essencial para o cumprimento das normas de higiene em ambientes de restauração e hotelaria.

Inovação e sustentabilidade são a base deste modelo, utilizando gás refrigerante ecológico R-290, que minimiza o impacto ambiental. Com controlo eletrónico preciso e descongelação automática, assegura a temperatura ideal para cada tipo de produto, desde frescos a ultracongelados.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias, pastelarias e outras cozinhas industriais que necessitam de gerir diferentes regimes de temperatura no mesmo espaço. A sua grande capacidade e a organização modular das prateleiras (até 17 níveis) permitem armazenar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixe congelados a laticínios e vegetais frescos, com total segurança e controlo.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura exterior	Aço inoxidável
Corpo interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Puxadores	Incorporados em aço inoxidável
Aro da porta	Aquecido para evitar gelo
Portas	Com retorno automático e fecho de abertura
Luz interior	Sim
Prateleiras	Varetas revestidas a plástico, removíveis (3 por corpo)
Ajuste de prateleiras	Sistema de cremalheira e pinhão
Pés	Ajustáveis em altura em aço inoxidável
Portas traseiras	Aço inoxidável
Unidade de condensação	Hermética com condensador ventilado
Refrigerante	R-290 (ecológico, isento de CFC)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anti-corrosão
Descongelação	Automática de água a gás quente
Drenagem	No interior da câmara
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m <sup>3</sup>
Controlo de temperatura	Eletrónico com visor digital
Compressor	Duplo com controlo independente
Temperatura (refrigeração)	-2°C a +8°C
Temperatura (congelação)	-18°C a -20°C (com 38°C ambiente)
Capacidade total	1200 Litros
Dimensões (mm)	1388 x 726 x 2067

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência elétrica</b>	0,813 kW
<b>Tensão</b>	230 V 1+N 50 Hz
<b>Bloqueável</b>	A pedido