

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

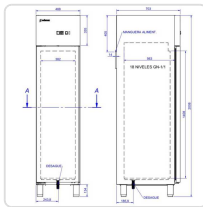


## Armário Congelador Profissional Snack 490mm, 2 Posições de Temperatura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19014773	<b>Modelo:</b>	APS-1402 HC MIXTO
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	APS-1402 HC MIXTO

## Descricao Resumida

Armário congelador profissional com 490mm de largura, ideal para snack. Temperatura de -22°C a -18°C, e refrigeração de -2° a +8°C.

## Descricao Completa

### Armário Congelador Profissional — Principais Vantagens

Este armário congelador profissional (ou freezer industrial), concebido especificamente para o setor HORECA, constitui uma solução robusta e altamente eficiente para a conservação de alimentos em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e bares. A sua estrutura em aço inoxidável e o isolamento de alta densidade garantem durabilidade excepcional e uma eficiência energética superior, essencial para reduzir custos operacionais.

Equipado com controlo eletrónico de temperatura e descongelação, e um visor digital, este equipamento proporciona uma gestão precisa e fiável das condições de armazenamento, assegurando a máxima segurança alimentar. Além disso, a sua conceção com cantos interiores curvos facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene exigidos no setor alimentar.

As portas de retorno automático e fechadura, combinadas com prateleiras ajustáveis e facilmente amovíveis, otimizam o espaço e a funcionalidade, tornando o trabalho diário mais produtivo e organizado. A iluminação interior e o uso de refrigerantes ecológicos R600a e R-290 sublinham o compromisso com a sustentabilidade e a praticidade.

### Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes de média e alta dimensão, hotéis e pastelarias que necessitam de um sistema de congelação fiável para produtos snack ou ingredientes específicos. A capacidade para 18 prateleiras torna-o perfeito para estabelecimentos com um volume considerável de stock. Pode ser utilizado autonomamente ou como parte de uma linha de frio comercial.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (mm)</b>	490 x 700 x 2010
<b>Número de Portas</b>	1
<b>Classificação Eficiência Energética</b>	E
<b>Consumo Elétrico 24h (KWH)</b>	2197
<b>Potência Elétrica (KW)</b>	0.346
<b>Temperatura de Refrigeração</b>	-2°C a +8°C
<b>Temperatura de Congelação</b>	-22°C a -18°C (a 38°C ambiente)
<b>Equipamento de Prateleiras</b>	3 prateleiras por corpo
<b>Capacidade total de prateleiras</b>	18 posições (espaçamento 70 mm)
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230 V 1+N 50 Hz
<b>Refrigerante</b>	R600a (refrigeração) e R-290 (congelação)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 kg/m3 densidade