

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

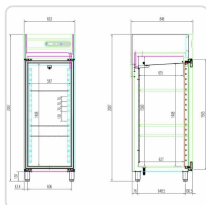


Armário Refrigerado 700L Pastelaria -2/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19061892	Modelo:	APG-1403 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	APG-1403 HC

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 700L em aço inoxidável, ideal para pastelaria e padaria. Temperatura de -2°C a +8°C, controlo digital e prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa

Este armário refrigerado de 700 litros, com temperatura de -2°C a +8°C, é concebido para a conservação otimizada de produtos de pastelaria e padaria em ambientes profissionais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	693 x 846 x 2008 mm
Número de Portas	1
Classificação Eficiência Energética	D
Consumo Anual Elétrico	927 kWh
Capacidade	700 L
Potência Elétrica	0,239 KW
Temperatura	-2°C a +8°C
Estrutura	Compacta, totalmente injetada, painéis exteriores em aço inoxidável
Corpo Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Puxador	Incorporado em aço inoxidável
Dobradiças	Sistema de retorno automático

Caixilhos das Portas	Sistema de aquecimento para evitar formação de gelo
Prateleiras	3 de varão plastificado, amovíveis
Guias	3 pares em aço inoxidável, em forma de L
Níveis de Capacidade	20 níveis com espaçamento de 60 mm
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Unidade de Condensação	Hermética com condensador ventilado
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anti-corrosão
Descongelação	Evaporação automática da água
Drenagem	No interior da câmara
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m3
Controlo	Eletrónico de temperatura e descongelação com display digital
Tensão	230 V 1+N 50 Hz
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é uma solução robusta para a conservação de produtos em pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas e serviços de catering. É ideal para manter bolos, massas, cremes e outros ingredientes frescos e seguros, garantindo a qualidade dos produtos finais.

Armário Refrigerado — Principais Vantagens

- **Conservação Precisa:** Controlo eletrónico de temperatura e sistema de aquecimento nos caixilhos das portas para evitar a formação de gelo, assegurando condições ideais para produtos delicados.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável, interior com juntas curvas e prateleiras amovíveis facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil do equipamento.

- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e isolamento em poliuretano de alta densidade (40 Kg/m³), contribuindo para a redução do consumo elétrico.
- **Flexibilidade de Armazenamento:** Equipado com 3 prateleiras ajustáveis e capacidade para 20 níveis, permite organizar eficientemente diferentes tipos e tamanhos de produtos.
- **Fiabilidade Operacional:** Unidade de condensação hermética, evaporador de tiragem forçada com revestimento anti-corrosão e descongelação automática asseguram um funcionamento contínuo e sem interrupções.