

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Congelador Gastronómico 700L Eléctrico para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068521	Modelo:	ANG-711 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630026338

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630026338
Modelo	ANG-711 HC

Descricao Resumida

Armário congelador gastronómico de 700L em aço inoxidável, com 1 porta, ideal para pastelaria e padaria. Opera entre -22°C e -18°C. Dimensões: 693x826x2008 mm.

Descricao Completa

Este armário congelador gastronómico de 700L, construído em aço inoxidável, oferece uma solução robusta para a conservação de produtos de pastelaria e padaria, operando entre -22°C e -18°C com refrigerante R-290.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	693 x 826 x 2008 mm
Capacidade	700 L
Portas	1
Intervalo de Temperatura	-22°C a -18°C
Potência Elétrica	0,348 kW
Tensão	230 V / 50 Hz
Consumo Anual	2777,65 kWh
Eficiência Energética	Classe E
Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Interior	Aço inoxidável com juntas curvas

Puxadores	Aço inoxidável
Portas	Retorno automático e fecho de abertura
Sistema Anti-gelo	Aquecimento na estrutura da porta
Prateleiras	3, revestidas a plástico, removíveis
Guias	Aço inoxidável, tipo L (3 pares)
Capacidade de Níveis	20 (espaçamento 60 mm)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Painel Traseiro	Aço inoxidável
Unidade de Condensação	Hermética, ventilada
Refrigerante	R-290
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anti-corrosão
Descongelação	Automática, evaporação da água
Drenagem	Interior da câmara
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m ³), sem CFC
Controlo	Eletrónico, visor digital

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, confeitarias, e cozinhas de hotelaria que necessitam de preservar massas, produtos de confeção delicados, gelados ou ingredientes congelados em grandes volumes. Adequado para restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas e serviços de catering que exigem controlo rigoroso da temperatura para manter a qualidade dos alimentos.

Armário Congelador — Principais Vantagens

- **Robustez e Durabilidade:** Estrutura compacta e corpo interior totalmente em aço inoxidável, garantindo uma longa vida útil e resistência em ambientes profissionais exigentes.
- **Higiene e Limpeza Otimizadas:** Interior com juntas curvas, prateleiras revestidas a plástico e facilmente removíveis, e drenagem interna para uma limpeza rápida e eficaz.

- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e isolamento de poliuretano injetado sem CFC, contribuindo para um menor consumo e impacto ambiental.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** Sistema de controlo eletrónico com visor digital que permite manter a temperatura constante entre -22°C e -18°C , crucial para a conservação de produtos sensíveis.
- **Prevenção de Gelo:** As estruturas das portas incorporam um sistema de aquecimento para evitar a acumulação de gelo, assegurando o bom funcionamento e a vedação.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas vantagens?

O armário utiliza o refrigerante ecológico R-290. Este gás é conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade da sua operação.

Como é feita a descongelação e a gestão da água?

A descongelação é automática, e a água resultante é evaporada automaticamente, eliminando a necessidade de esvaziamento manual. Existe também uma drenagem no interior da câmara para maior conveniência.

Este armário é fácil de limpar?

Sim, o design foi otimizado para a higiene. Possui um corpo interior em aço inoxidável com juntas curvas e prateleiras revestidas a plástico que são facilmente removíveis, facilitando a limpeza diária.

Qual a capacidade de armazenamento em termos de prateleiras e níveis?

O armário vem equipado com 3 prateleiras por corpo e 3 pares de guias em forma de L, permitindo até 20 níveis de armazenamento com um espaçamento de 60 mm, otimizando o espaço interno de 700L.

É possível ajustar a temperatura de forma precisa?

Sim, o controlo eletrónico da temperatura e descongelação, com um visor digital, permite um ajuste preciso do intervalo de temperatura entre -22°C e -18°C , essencial para a conservação de produtos delicados.