

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Refrigerado Profissional para Peixe 600L -4°C a +2°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059980	Modelo:	APS-651
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014618

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014618
Modelo	APS-651

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 600L para peixe, com 7 gavetas em PVC sanitário. Opera entre -4°C e +2°C. Ideal para hotelaria e restauração, garante conservação ótima.

Descrição Completa

Armário Refrigerado para Peixe — Principais Vantagens

Este armário refrigerado profissional (conhecido também como conservador de peixe) foi meticulosamente concebido para oferecer condições ideais de armazenamento para pescado fresco. A sua tecnologia avançada garante uma humidade elevada e uma temperatura rigorosamente constante entre -4°C e +2°C, assegurando a máxima frescura e prolongando a vida útil dos seus produtos.

O inovador sistema de ventilação interna promove uma distribuição uniforme e eficiente do frio em todo o interior do equipamento, eliminando pontos quentes e frios. Esta característica, aliada ao isolamento de poliuretano injectado de alta densidade, contribui para uma notável eficiência energética e estabilidade térmica, essenciais em ambientes de hotelaria e restauração exigentes.

Construído com painéis exteriores e corpo interior em aço inoxidável e com sete gavetas em PVC sanitário, o equipamento é robusto e higiénico. A facilidade de limpeza é assegurada pelas juntas curvas no interior e pelos suportes das gavetas facilmente removíveis, garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias do setor HORECA. Utiliza refrigerante ecológico R-290, isento de CFC, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade ambiental.

Aplicações

Este armário refrigerador é o equipamento ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, peixarias, hotéis, e cantinas industriais que necessitam de uma solução fiável e de alta capacidade para a conservação de peixe e marisco fresco. É particularmente adequado para estabelecimentos com elevado volume de trabalho, onde a manutenção da cadeia de frio e a higiene são prioritárias.

A sua conceção versátil, com gavetas individuais amovíveis e drenagem para escoamento geral, otimiza a organização e facilita o manuseamento do peixe, tornando-o indispensável para chefs e profissionais que procuram excelência na conservação de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	760 x 729 x 2006
Portas por corpo	1
Capacidade (L)	600
Potência elétrica (KW)	0,268
Temperatura de trabalho	-4°C a +2°C (ambiente +38°C)
Gavetas	7, em PVC sanitário com duplo fundo perfurado em aço inoxidável
Refrigerante	R-290 (ecológico, isento de CFC)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m3
Tensão de trabalho	230 V 1+N 50 Hz
Descongelação	Automática da água de descongelação
Estrutura	Compacta, totalmente moldada por injeção, aço inoxidável
Limpeza	Juntas curvas interiores, suportes facilmente removíveis
Conveniência	Luz interior, pés reguláveis em altura, drenagem com ligação à rede