

# 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: 09/06/2026

*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

<b>SKU:</b>	EX19059980	<b>Modelo:</b>	APS-651
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630014618

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630014618
<b>Modelo</b>	APS-651

### Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 600L para peixe, com 7 gavetas em PVC sanitário. Opera entre  $-4^{\circ}\text{C}$  e  $+2^{\circ}\text{C}$ . 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  $-4^{\circ}\text{C}$  e  $+2^{\circ}\text{C}$ , 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

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