

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

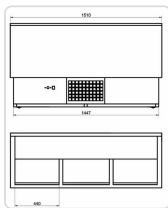


## Arrefecedor de Garrafas Inox 3 Portas -1°C a +6°C, 1510mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19029965	<b>Modelo:</b>	APS-251-C
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	APS-251-C

### Descricao Resumida

Arrefecedor de garrafas em aço inoxidável com 3 portas de correr, ideal para serviço de bebidas. Opera entre -1°C e +6°C, com 1510mm de largura e profundidade de 545mm.

## Descricao Completa

Este arrefecedor de garrafas em aço inoxidável, com uma faixa de temperatura de -1°C a +6°C, é ideal para manter bebidas refrigeradas em ambientes profissionais exigentes. O seu design robusto e as portas de correr facilitam o acesso e a organização em espaços de serviço de bebidas.

## Características Técnicas

<b>Material Exterior</b>	Aço Inoxidável
<b>Material Interior</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensões (LPA)</b>	1510 x 545 x 840 mm
<b>Número de Portas</b>	3
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-1°C a +6°C
<b>Temperatura Ambiente Máx.</b>	32°C
<b>Classificação Energética</b>	C
<b>Consumo Elétrico 24h</b>	1,22 kWh
<b>Consumo Anual Elétrico</b>	445,3 kWh
<b>Potência Elétrica</b>	0,178 kW
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230 V 1+N - 50 Hz
<b>Refrigerante</b>	R-290 (ecológico)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m3
<b>Evaporador</b>	Estático com tubo de cobre e aletas de alumínio

## Aplicações Profissionais

Este arrefecedor é uma solução robusta para o serviço de bebidas em diversos estabelecimentos:

- Bares e pubs, para cervejas e outras bebidas engarrafadas.
- Snack-bares e roulotos, onde o espaço é otimizado e a refrigeração eficiente é crucial.
- Restaurantes com serviço de bar, para manter vinhos brancos, espumantes e refrigerantes à temperatura ideal.
- Cafés com esplanada, garantindo bebidas frescas mesmo em dias quentes.
- Catering e eventos, para um serviço de bebidas rápido e organizado.
- Pizzarias e churrasqueiras, para complementar a oferta de refeições com bebidas bem refrigeradas.

## Arrefecedor de Garrafas — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, assegura máxima resistência à corrosão e facilidade de limpeza, com juntas curvas para evitar acumulação de sujidade.
- **Eficiência Energética:** Classificação energética C e utilização de gás refrigerante R-290, um hidrocarboneto ecológico, contribuem para um menor impacto ambiental e custos operacionais reduzidos.
- **Controlo Preciso:** Termóstato para regulação da temperatura entre  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+6^{\circ}\text{C}$ , garantindo que as bebidas são servidas sempre na condição ideal.
- **Acesso Otimizado:** Portas de correr com puxadores integrados e separadores verticais de varetas revestidas a plástico permitem uma organização eficiente e um acesso rápido às garrafas, mesmo em espaços apertados.
- **Manutenção Simplificada:** Unidade condensadora ventilada e removível, juntamente com a drenagem interna, facilita as operações de manutenção e limpeza.

### Qual a profundidade deste arrefecedor de garrafas?

Este arrefecedor tem uma profundidade de 545 mm, tornando-o adequado para instalação em bancadas ou áreas com espaço limitado.

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

Utiliza o gás refrigerante R-290, um hidrocarboneto ecológico. A principal vantagem é o seu baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. ?

### **É fácil limpar o interior do equipamento?**

Sim, o interior possui juntas curvas e é fabricado em aço inoxidável, características que facilitam significativamente a limpeza e manutenção da higiene.

### **Este arrefecedor é adequado para ambientes com alta temperatura ambiente?**

O equipamento foi projetado para operar eficazmente com uma temperatura ambiente máxima de 32°C, garantindo a refrigeração adequada das bebidas mesmo em condições exigentes.

### **Quais as vantagens das portas de correr?**

As portas de correr otimizam o espaço, permitindo a instalação em locais onde portas de batente seriam impraticáveis. Facilitam o acesso rápido e eficiente às bebidas, ideal para um serviço ágil.