

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

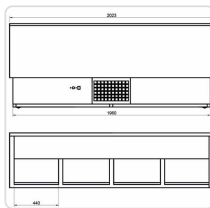


## Arrefecedor de Garrafas Inox 2030mm 4 Portas -1° a +6°C

### Informacoes do Produto

|               |            |                |             |
|---------------|------------|----------------|-------------|
| <b>SKU:</b>   | EX19029966 | <b>Modelo:</b> | APS-251-I-C |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Arrefecedor de garrafas inox de 2030mm com 4 portas deslizantes. Temperatura de -1° a +6°C, classe C de eficiência, ideal para Horeca.

## Descricao Completa

### Arrefecedor de Garrafas Profissional — Principais Vantagens

Este arrefecedor de garrafas, também conhecido como frigobar ou arrumador de bebidas, é a solução ideal para estabelecimentos que exigem fiabilidade na refrigeração de bebidas. Com o seu acabamento de alta qualidade em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e uma apresentação impecável. A sua conceção robusta e as juntas curvas no interior facilitam imenso a limpeza, aspeto crucial para a higiene profissional.

Equipado com um sistema de refrigeração eficiente que utiliza o gás refrigerante R-290, totalmente ecológico, este equipamento minimiza o impacto ambiental e os custos operacionais. A classe de eficiência energética C e um consumo elétrico otimizado demonstram o compromisso com a sustentabilidade e a economia a longo prazo, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio.

### Aplicações

Este arrefecedor de garrafas é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca, incluindo bares, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. É ideal para manter bebidas, como cervejas, refrigerantes ou vinhos, à temperatura de serviço perfeita, entre -1°C e +6°C. A sua capacidade de quatro portas deslizantes permite uma organização eficiente e um acesso rápido e fácil aos produtos, mesmo em horários de pico.

### Especificações Técnicas

| Característica          | Detalhe                       |
|-------------------------|-------------------------------|
| Dimensões (mm)          | 2030 x 545 x 840              |
| Material Exterior       | Aço Inoxidável                |
| Material Interior       | Aço Inoxidável                |
| Temperatura de Trabalho | -1°C a +6°C (a 32°C ambiente) |

| <b>Característica</b>          | <b>Detalhe</b>                                  |
|--------------------------------|---|
| <b>Gás Refrigerante</b>        | R-290 (ecológico)                               |
| <b>Eficiência Energética</b>   | Classe C  |
| <b>Consumo Elétrico 24h</b>    | 1,22 KWH  |
| <b>Consumo Anual Elétrico</b>  | 445,3 KWH                                       |
| <b>Potência Elétrica</b>       | 0,256 KW  |
| <b>Tensão de Funcionamento</b> | 230 V 1+N - 50 Hz                               |
| <b>Número de Portas</b>        | 4 (deslizantes)                                 |
| <b>Isolamento</b>              | Poliuretano injetado, sem CFC (40 Kg/m3)        |
| <b>Evaporador</b>              | Estático com tubo de cobre e aletas de alumínio |
| <b>Drenagem</b>                | Dentro da câmara                                |
| <b>Controlo de Temperatura</b> | Termóstato                                      |