

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Frigorífico Back Bar 4 Portas Cegas 2540mm | Refrigeração 531L

Informacoes do Produto

SKU:	CSCAB4PP	Modelo:	CAB4PP
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630101929

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CAB4PP
EAN	3611630101929

Descricao Resumida

Frigorífico back bar profissional de 4 portas cegas com 531L de capacidade, 2540mm de largura e refrigeração ventilada precisa para bares e cozinhas.

Descrição Completa

Um frigorífico back bar de 4 portas cegas é essencial para a gestão eficiente de bebidas e ingredientes em espaços profissionais. Com 531 litros de capacidade líquida e 2540 mm de largura, esta unidade de refrigeração ventilada garante que o seu stock está sempre à temperatura ideal para o rush do serviço, entre +2 °C e +8 °C.

Frigorífico back bar — Características Técnicas

Material Exterior	Aço revestido a pó preto mate
Refrigeração	Ventilada
Descongelação	Automática por ciclo de compressor
Isolamento	40 mm por lado
Controlo de Temperatura	Termostato digital
Iluminação	LED
Segurança	Fechadura com chave
Portas	Auto-fechantes e reversíveis
Prateleiras	8 ajustáveis
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável (kit de rodas opcional)
Gama de Temperatura	+2 °C a +8 °C
Classe Climática	3
Capacidade Líquida	531 L
Capacidade Comercial	618 L
Refrigerante	R 290
Frequência	50/60 Hz

Potência	385 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	2540 x 515 x 860 mm
Peso	149 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de um restaurante ou hotel de média dimensão, este frigorífico oferece a capacidade e a fiabilidade necessárias para manter um serviço contínuo de bebidas e produtos. É igualmente ideal para o proprietário de um snack-bar, pizzaria ou roulote que necessite de armazenamento frigorífico robusto e organizado, assegurando a rotação de stock e o cumprimento das normas HACCP com controlo digital preciso.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço revestido a pó preto mate confere durabilidade e uma estética moderna que se integra em qualquer ambiente de bar, enquanto o isolamento de 40 mm em cada lado minimiza o consumo energético. A refrigeração ventilada uniforme, combinada com a descongelação automática por ciclo de compressor, assegura a longevidade dos produtos e reduz a manutenção. As portas auto-fechantes e reversíveis otimizam a ergonomia e a segurança, com fechadura incluída, e as 8 prateleiras ajustáveis maximizam a flexibilidade de arrumação.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a limpeza e manutenção eficazes deste frigorífico?

A limpeza interna regular com produtos específicos para superfícies alimentares e a verificação das borrachas das portas são essenciais. Graças à descongelação automática por ciclo de compressor, a manutenção é simplificada, focando-se na limpeza externa do aço revestido a pó preto mate.

Qual o impacto das dimensões (2540 x 515 x 860 mm) na integração em balcões de bar existentes?

Com uma profundidade de 515 mm, este frigorífico back bar foi concebido para se encaixar debaixo da maioria dos balcões de bar standard, otimizando o espaço disponível. A largura de 2540 mm permite uma grande capacidade de armazenamento sem comprometer a circulação.

Que vantagens oferece o refrigerante R 290 em termos de eficiência e impacto ambiental?

O refrigerante R 290 é um hidrocarboneto natural com um baixo potencial de aquecimento global (GWP), tornando este equipamento uma escolha mais ecológica. Além disso, a sua eficiência térmica contribui para um menor consumo de energia e custos operacionais reduzidos.

Posso ajustar a configuração interna e a direção de abertura das portas?

Sim, o frigorífico dispõe de 8 prateleiras ajustáveis para uma organização flexível do seu stock, adaptando-se a diferentes tamanhos de garrafas e recipientes. As portas são reversíveis e auto-fechantes, permitindo adaptar a abertura ao layout do seu espaço e garantir sempre o encerramento.

Este equipamento é adequado para zonas de elevada temperatura ambiente?

Com uma classe climática 3, este frigorífico back bar é concebido para funcionar de forma eficiente em ambientes profissionais padrão, com temperaturas ambiente até +25 °C e 60% de humidade relativa. Para condições mais extremas, é aconselhável consultar um especialista.