

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

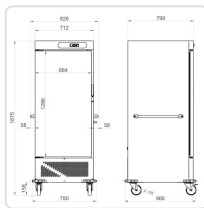


Carro Frigorífico Profissional GN 2/1 - 5 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	EX19075111	Modelo:	CF-20 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630039604

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630039604
Modelo	CF-20 HC

Descricao Resumida

Carro frigorífico profissional (armário refrigerado móvel) com capacidade GN 2/1 para 5 tabuleiros, ideal para hotelaria e restauração. Mantém alimentos entre +2 °C e +8 °C.

Descricao Completa

carro frigorifico profissional — Carro Frigorífico Profissional — Principais Vantagens

Este carro (também conhecido como armário refrigerado móvel) é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução otimizada para a conservação e o serviço de alimentos frios pré-preparados. A sua conceção robusta e as características técnicas avançadas garantem a máxima eficiência e segurança alimentar, complementando ou substituindo a capacidade de uma câmara frigorífica fixa.

Com uma temperatura de trabalho precisa entre +2 °C e +8 °C, mesmo a uma temperatura ambiente de 32 °C, este equipamento assegura a manutenção ideal da cadeia de frio. O controlo eletrónico com leitura digital permite um ajuste fácil e monitorização constante, incluindo um ciclo de descongelação eficiente para garantir o desempenho contínuo.

Fabricado inteiramente em aço inoxidável e com isolamento ecológico de poliuretano injetado, este carro frigorífico oferece durabilidade e higiene superiores, características essenciais para o setor HORECA. Os seus rodízios giratórios com travão e pára-choques de borracha facilitam a mobilidade e o posicionamento seguro em qualquer ambiente de trabalho.

Aplicações

Este carro frigorífico é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e cafetarias que necessitam de flexibilidade na conservação e transporte de alimentos. É perfeito para buffets self-service, eventos e áreas de preparação onde a mobilidade e a manutenção da temperatura são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões externas (mm)	826 x 866 x 1875

Capacidade GN 2/1 (espaçamento 60 mm)	17
Número de Tabuleiros	5
Potência Elétrica (KW)	0,249
Temperatura de Funcionamento	+2 °C a +8 °C
Tensão	230V /1/ 50Hz
Material	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m3
Rodízios	4 giratórios de Ø 125 mm (2 com travão)