

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

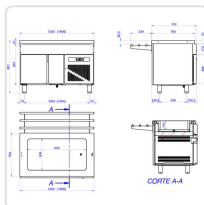


Cuba Refrigerada com Reserva Inferior 2x GN1/1 150mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | EX19078744 | Modelo: | SSCRR-16 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | 8434630043823 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | EDENOX |
| EAN | 8434630043823 |
| Modelo | SSCRR-16 |

Descricao Resumida

Cuba refrigerada profissional para 2x GN1/1 150mm, com reserva inferior. Ideal para buffets, restaurantes e hotéis. Potência 0.635kW, dimensões 160x70x85cm.

Descricao Completa

cuba refrigerada profissional — Cuba Refrigerada e Elemento Frio – Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, este elemento refrigerado (também conhecido como ilha de frio ou balcão refrigerado) é uma solução robusta e eficiente para a conservação e apresentação de alimentos e bebidas. Com capacidade para dois tabuleiros GN 1/1 de 150mm de profundidade, garante que os seus produtos se mantêm à temperatura ideal, realçando a qualidade do seu serviço. A sua construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura durabilidade e higiene.

O isolamento em poliuretano injetado, ecológico e sem CFC, com densidade de 40 kg/m³, otimiza a eficiência energética, contribuindo para a redução de custos operacionais e para um menor impacto ambiental. Este equipamento mantém uma temperatura consistente entre +4 °C e +10 °C, mesmo em ambientes com temperatura ambiente de 32 °C. O controlo eletrónico com leitura digital oferece precisão no ajuste da temperatura, essencial para a segurança alimentar.

Com um design adaptável, a frente do elemento pode ser personalizada, integrando-se perfeitamente na estética do seu espaço. É uma opção versátil e indispensável para qualquer negócio que priorize a frescura, segurança e apresentação dos seus produtos.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, como restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios, pastelarias e bares. Perfeito para linhas de self-service, ilhas de exposição de saladas, sobremesas, bebidas ou outros produtos que requeiram refrigeração. A reserva inferior é particularmente útil para o armazenamento adicional de produtos, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm torna-o uma escolha prática para cozinhas de elevado volume, permitindo uma gestão eficaz e rápida dos alimentos, desde a preparação à exposição, mantendo sempre as normas de higiene e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

| Característica | Valor |
|--------------------------|---|
| Dimensões (mm) | 1600 x 700 x 850 |
| Capacidade de Tabuleiros | 2x GN 1/1 (150mm profundidade) |
| Potência Elétrica (kW) | 0.635 |
| Voltagem | 220V |
| Frequência Elétrica | 50 Hz |
| Fases | 1N |
| Altura da Cuba (mm) | 150 |
| Temperatura | +4 °C a +10 °C (ambiente 32 °C) |
| Isolamento | Poliuretano injetado, sem CFC, 40 kg/m ³ |
| Material | Aço Inoxidável AISI-304 18/10 |