

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Armário Frigorífico de Conservação 400L -2/+8°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS108.767.004	<b>Modelo:</b>	SR 400 NV
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	SR 400 NV

### Descricao Resumida

Armário frigorífico (refrigerador) de conservação de 400 litros, com temperatura de -2/+8°C. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração, aço inox.

## Descricao Completa

### Armário Frigorífico de Conservação - Principais Vantagens

Este armário frigorífico de conservação (refrigerador profissional) de 400 litros é a solução ideal para a manutenção e organização de produtos alimentares em cozinhas profissionais. Com uma capacidade bruta de 400 litros e líquida de 250 litros, oferece um espaço otimizado para as suas necessidades de armazenamento.

Fabricado com interior e exterior em aço inoxidável e isolamento de poliuretano injetado de 50 mm, este equipamento garante uma robustez e durabilidade excecionais. A sua classe energética E e o consumo reduzido de 0.13 kW/h demonstram um compromisso com a eficiência energética, contribuindo para um ambiente de trabalho mais sustentável e económico.

O sistema de refrigeração ventilado assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre -2 e +8 °C, crucial para a conservação adequada dos alimentos. A descongelação automática e a evaporação automática dos condensados minimizam a necessidade de manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e sem interrupções.

### Aplicações

Este armário frigorífico é perfeitamente indicado para uma ampla variedade de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias, e bares. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no essencial para cozinhas industriais e estabelecimentos com elevado volume de produção, onde a conservação eficaz dos alimentos é uma prioridade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x600x1950 mm
Temperatura	-2 / +8 °C
Volume da Câmara (bruto/líquido)	400 / 250 l

<b>Potência</b>	350 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50Hz
<b>Consumo de Energia</b>	0.13 kW/h
<b>Gás Refrigerante R-290</b>	100 g
<b>Peso</b>	100 kg
<b>Classe Energética</b>	E
<b>Material Interior/Exterior</b>	Aço Inoxidável
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 35/40 kg/m <sup>3</sup> , sem HCFC
<b>Refrigeração</b>	Ventilada
<b>Sistema de Arrefecimento</b>	Ventilador com sistema especial de arrefecimento
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termómetro e termóstato digital
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Evaporação Condensados</b>	Automática
<b>Segurança</b>	Fechadura
<b>Pés</b>	Em inox, reguláveis em altura
<b>Porta</b>	Sistema especial de dobradiças e porta, juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza
<b>Prateleiras</b>	3 prateleiras em aço com revestimento em plástico