

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Frigorífico Profissional Inox 395L -1/+6°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS0108.462.013	Modelo:	EASY 400 R
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	626 x 745 x 1865 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	EASY 400 R

Descricao Resumida

Frigorífico profissional em inox com 395 litros de capacidade, ideal para conservação de alimentos entre -1°C e +6°C. Inclui fechadura e prateleiras ajustáveis.

Descricao Completa

Apresentamos o nosso frigorífico profissional em aço inoxidável, a solução ideal para manter os seus produtos frescos e seguros em qualquer cozinha comercial. Concebido para o setor de restauração, este equipamento combina robustez, eficiência energética e avançada tecnologia de refrigeração para garantir a máxima conservação dos alimentos. Com um design elegante e funcional, integra-se perfeitamente em ambientes profissionais, otimizando o espaço e facilitando as operações diárias.

Frigorífico profissional — Armário de Conservação – Principais Vantagens

Este armário foi desenhado pensando na durabilidade e na performance. A estrutura externa em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, enquanto o interior em poliestireno sanitário assegura um ambiente higiénico para os seus produtos. O isolamento em poliuretano injetado, com densidade de 40 kg/m³, minimiza a perda de frio, contribuindo para uma operação mais económica. A refrigeração estática com placa evaporadora e o ventilador interno proporcionam uma distribuição homogénea do frio, mantendo a temperatura constante entre -1°C e +6°C, essencial para a qualidade dos perecíveis.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de um armazenamento refrigerado fiável. Desde a conservação de carnes e laticínios a vegetais e bebidas, este aparelho é versátil e adapta-se a diversas necessidades. A fechadura na porta oferece segurança adicional para produtos de valor ou em ambientes com acesso restrito, e a facilidade de drenagem de água simplifica o processo de limpeza e manutenção, tornando-o um ativo indispensável na gestão de stock de alimentos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	626x745x1865 mm
Temperatura	-1 / +6 °C
Volume Total (Líquido)	395 l
Potência	0.186 kW

Potência Frigorífica	0.292 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	78 kg
Porta	Cega
Material Exterior	Inox
Prateleiras (497×510 mm)	3
Prateleiras (497×380 mm)	1
Classe Energética	D
Prateleiras	Em aço com revestimento em plástico
Interior	Poliestireno sanitário
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m ³
Gás Refrigerante	R-600a
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Características Adicionais	Fundo com orifício para escoamento de água integrado, porta com fechadura

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento deste armário frigorífico?

Este armário frigorífico oferece um volume útil de 395 litros, ideal para o armazenamento eficiente de uma vasta gama de produtos alimentares em cozinhas profissionais.

Que tipo de sistema de refrigeração utiliza e quais as temperaturas que atinge?

Utiliza um sistema de refrigeração estática com placa evaporadora e um ventilador para garantir uma temperatura homogénea no interior, operando entre -1°C e +6°C.

É fácil manter a higiene do equipamento?

Sim, o interior em poliestireno sanitário e o fundo com orifício para escoamento de água facilitam a limpeza e a manutenção de padrões higiénicos elevados.

Este frigorífico é seguro para armazenamento de produtos valiosos?

Sim, a porta do armário está equipada com uma fechadura, proporcionando maior segurança para os produtos armazenados e prevenindo acessos indesejados.

Qual a eficiência energética deste equipamento?

Este modelo possui uma classe energética D, o que indica um bom equilíbrio entre desempenho de refrigeração e consumo de energia para um equipamento profissional.