

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Armário Expositivo Refrigerado Panorâmico 480L Preto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0127.834.003	<b>Modelo:</b>	APRV LUX 480 BLACK
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	10 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 645 x 1850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	APRV LUX 480 BLACK

### Descricao Resumida

Armário expositor refrigerado panorâmico de 480 litros, com refrigeração ventilada e portas de vidro, ideal para exibição de produtos.

## Descricao Completa

### Armário Refrigerado — Principais Vantagens

Este armário frigorífico panorâmico de 480 litros, com acabamento em preto elegante, foi concebido para o setor profissional, oferecendo uma visibilidade excepcional para os seus produtos. A sua refrigeração ventilada assegura uma temperatura uniforme entre +2 a +10 °C, ideal para a conservação e exposição de uma vasta gama de alimentos e bebidas. O controlo preciso da temperatura e o descongelação automática, geridos por um termóstato eletrónico, garantem a máxima eficiência e higiene. Equipado com rodas duplas, este refrigerador proporciona a flexibilidade de reposicionar o equipamento conforme as necessidades do seu espaço.

### Aplicações Profissionais

Um expositor refrigerado como este é indispensável em qualquer estabelecimento de restauração ou similar que procure destacar os seus produtos refrigerados. Perfeito para pastelarias que exibem sobremesas delicadas, ou para supermercados que apresentem bebidas e laticínios de forma apelativa. A sua estrutura robusta e o design de quatro lados em vidro duplo tornam-no adequado para hotéis, cafés, e lojas de conveniência onde a apresentação visual é crucial para aumentar as vendas. Este equipamento é uma solução versátil para a conservação e exposição de artigos de charcutaria, laticínios, ou preparados frios, garantindo a sua frescura e despertando o interesse dos clientes.

### Características Técnicas

Refrigeração	Ventilada
Classe Climática	T3 (+25°C - 60% humidade)
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico
Descongelação	Automática
Evaporador	Zona superior
Níveis / Prateleiras	6 níveis com 5 prateleiras em vidro

<b>Capacidade Prateleira</b>	10 kg por prateleira
<b>Iluminação Interior</b>	Luz LED
<b>Porta / Paredes</b>	Vidro duplo, fecho magnético
<b>Mobilidade</b>	4 rodas duplas
<b>Dimensões Externas (LPA)</b>	800x645x1850 mm
<b>Dimensões Internas (LPA)</b>	720x560x1200 mm
<b>Temperatura</b>	+2 / +10 °C
<b>Volume</b>	480 litros
<b>Potência</b>	0.46 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Dimensão da Prateleira</b>	665x420 mm
<b>Peso</b>	190 kg
<b>Gás Refrigerante</b>	R-290

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade total deste armário expositor?

O armário expositor possui uma capacidade generosa de 480 litros, proporcionando um espaço amplo para acomodar e exibir uma grande variedade de produtos, desde bebidas a sobremesas.

### Este equipamento é adequado para pastelarias?

Sim, este armário é ideal para pastelarias. As suas prateleiras de vidro, iluminação LED e temperatura ajustável são perfeitas para a exibição apelativa de bolos, doces e outros produtos de pastelaria, mantendo-os frescos.

### O que significa refrigeração ventilada?

A refrigeração ventilada garante que o ar frio circule uniformemente por todo o interior do armário, evitando flutuações de temperatura e assegurando que todos os produtos se mantenham na condição ideal de conservação, independentemente da sua posição.

### É fácil mover o armário dentro do estabelecimento?

Sim, o armário está equipado com quatro rodas duplas robustas, o que facilita significativamente a sua movimentação e reposicionamento no espaço, permitindo flexibilidade na organização do seu

negócio.

### **Como é feito o controlo da temperatura e a manutenção?**

A temperatura é controlada de forma precisa através de um termóstato eletrónico, e o sistema inclui descongelação automática. Esta funcionalidade simplifica a manutenção diária e prolonga a vida útil dos componentes.