

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



Armário Vitrine Congelador Profissional 361L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0105.425.004	Modelo:	VF372 WOC
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	89 kg	Dimensões:	640 x 670 x 1875 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	VF372 WOC

Descricao Resumida

Armário vitrine congelador profissional com 361L de capacidade, iluminação interna e temperatura de -18/-24°C para exposição e conservação de alimentos.

Descricao Completa

Armário congelador profissional — Armário Congelador — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a capacidade superior deste congelador vertical, concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. Com um design robusto e iluminação interna, este equipamento não só preserva os seus produtos congelados de forma ideal, como também os apresenta de maneira apelativa aos seus clientes. A sua tecnologia de frio estático ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura.

Este expositor vertical é a solução perfeita para manter os alimentos congelados em condições ideais, assegurando a máxima qualidade e segurança alimentar. A sua construção em aço galvanizado revestido a EPOXI branco e interior em ABS anticorrosivo confere-lhe durabilidade e fácil manutenção. Além disso, o seu termóstato analógico e termómetro digital permitem um controlo preciso da temperatura, essencial para a conservação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para todo o tipo de estabelecimentos do setor hoteleiro e alimentar que necessitem de uma solução de congelação fiável e com capacidade de exposição. É ideal para restaurantes, cafés, pastelarias, supermercados e lojas de conveniência que procuram otimizar o armazenamento e a visibilidade de produtos como gelados, sobremesas congeladas ou refeições pré-preparadas. A sua presença melhora a organização do espaço e a apresentação dos produtos.

Desde a restauração rápida a hotéis de alta gastronomia, o congelador de exibição integra-se perfeitamente. Garante que os seus produtos congelados estejam sempre à mão e visíveis, impulsionando as vendas e a satisfação do cliente. A durabilidade dos materiais e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha prática para ambientes de trabalho intensos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	640x670x1875 mm
Potência	0.67 kW

Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Consumo de Energia Elétrica	13 kWh/24hr
Capacidade (bruto/líquido)	382 / 361 litros
Temperatura	-18 / -24 °C
Peso	89 kg
Exterior	Aço galvanizado revestido em EPOXI branco
Interior	ABS anti-corrosivo
Iluminação	Interna
Termóstato	Analógico
Termómetro	Digital
Frio	Estático com ventilador
Gás de Refrigeração	R-290
Prateleiras	5 fixas

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura deste congelador?

Este armário frigorífico possui uma faixa de temperatura entre -18 °C e -24 °C, ideal para a conservação rigorosa de uma vasta gama de produtos congelados, garantindo a sua integridade e frescura por mais tempo.

É adequado para exposição ao público?

Sim, o design deste armário com iluminação interna e porta transparente é perfeitamente adequado para a exposição de produtos congelados em lojas, pastelarias e supermercados, atraindo a atenção do cliente e facilitando a seleção.

Que tipo de gás refrigerante utiliza?

O equipamento utiliza o gás de refrigeração R-290, um refrigerante moderno com baixo impacto ambiental, o que o torna uma escolha mais sustentável e alinhada com as normas ecológicas atuais para equipamentos profissionais.

Quantas prateleiras fixas vêm incluídas?

O aparelho vem equipado com 5 prateleiras fixas, que proporcionam organização eficiente e suporte robusto para a disposição dos seus produtos. Estas prateleiras são essenciais para otimizar o espaço e a visibilidade no interior.

Este equipamento tem termóstato e termómetro digital?

Sim, está equipado com um termóstato analógico para controlo e um termómetro digital para uma leitura clara e precisa da temperatura interna. Esta combinação assegura que possa monitorizar facilmente as condições de conservação dos seus produtos.