

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Arrefecedor de Garrafas MD.ALFA 1400: 1410mm, 380L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2098.815	Modelo:	ARREF.DE GARRAFAS MD.ALFA 1400
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ARREF.DE GARRAFAS MD.ALFA 1400

Capacidade (L)

201–400 L

Instalação

De Chão

Descrição Resumida

Arrefecedor de garrafas profissional com 380L de capacidade e temperatura de 0°C a +8°C. Ideal para manter bebidas frescas em estabelecimentos de hotelaria e restauração.

Descrição Completa

Arrefecedor de Garrafas MD.ALFA 1400 — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho rigoroso em ambientes profissionais, este arrefecedor de garrafas oferece uma refrigeração excepcional para manter as suas bebidas à temperatura ideal. A sua construção robusta garante durabilidade e fiabilidade, essenciais para o uso contínuo em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Com uma capacidade generosa e dimensões otimizadas, permite armazenar um grande volume de garrafas, garantindo que o seu stock está sempre pronto a servir. A regulação de temperatura entre 0°C e +8°C é perfeita para uma ampla variedade de bebidas, desde águas e refrigerantes a cervejas e vinhos brancos.

Este equipamento possui um consumo energético eficiente e utiliza um sistema que minimiza o impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. É a solução ideal para quem procura um equilíbrio entre performance, capacidade e eficiência.

Aplicações

O Arrefecedor de Garrafas MD.ALFA 1400 é perfeitamente adequado para bares, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de manter um volume considerável de bebidas refrigeradas e prontas para consumo. É uma excelente adição para áreas de serviço rápido, balcões de bar ou zonas de buffet.

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de clientes, assegura uma rápida reposição e manutenção de temperatura consistente, mesmo em períodos de pico. Também pode ser utilizado em cozinhas profissionais para armazenamento temporário de ingredientes que requerem

refrigeração.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1410x600x820 mm
Temperatura de Operação	0°C a +8°C
Volume Bruto	380 Litros
Número de Grelhas	2/4 (quantidade por porta ou ajustável)
Peso Bruto/Líquido	62 kg / 51 kg
Tensão / Frequência	230 V / Hz