

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Frigorífico Gastronorm GN 2/1 Inox 1400L

Informacoes do Produto

SKU:	CO18948	Modelo:	18948
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18948
Capacidade (L)	Mais de 1000 L
Instalação	De Chão
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional de 1400L, com portas duplas e aço inox AISI304. Ideal para cozinhas hotéis e restaurantes exigentes com produtos Gastronorm.

Descricao Completa

Armazenamento Refrigerado — Principais Vantagens

Este armário frigorífico Gastronorm é a solução ideal para a conservação e organização eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Constando de um robusto exterior e interior em aço inoxidável AISI304, a durabilidade e higiene estão asseguradas, características essenciais em ambientes de trabalho exigentes como a restauração e hotelaria.

A tecnologia avançada de refrigeração, aliada a um grupo monobloco e um isolamento de poliuretano de alta densidade, garante um desempenho térmico superior, mesmo em condições ambientais adversas. O sistema de descongelamento automático e o painel de controlo digital simplificam a operação, permitindo à sua equipa focar-se na produção culinária, garantindo a máxima frescura dos seus ingredientes.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas, hotéis e pastelarias que necessitam de um sistema de refrigeração fiável e espaçoso. A sua capacidade de 1400 litros, juntamente com as prateleiras GN 2/1, oferece grande versatilidade para armazenar uma vasta gama de produtos alimentares, desde ingredientes perecíveis a pratos pré-preparados. A iluminação interna automática facilita a rápida identificação dos produtos, otimizando o fluxo de trabalho.

A robustez da sua construção permite a sua utilização intensiva em cozinhas com elevada atividade, enquanto o design permite uma instalação sem complicações. É um investimento inteligente para qualquer negócio que valorize a eficiência energética, a higiene alimentar e a durabilidade dos seus equipamentos de refrigeração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Portas	0
Meias Portas	4
Rango de Temperatura	-2 °C a +8 °C

Característica	Detalhe
Volume Bruto/Líquido	1400 / 980 L
Potência Frigorífica	440 W
Potência Elétrica	286 W
Classificação Energética	B
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Material Interior e Exterior	Aço inoxidável AISI304
Iluminação Interior	Sim (à abertura do equipamento)
Isolamento	50 mm de poliuretano injetado (40 kg/m ³)
Alarme	Porta aberta
Grupo Frigorífico	Monobloco
Tropicalizado	Sim (43°C e 65% humidade)
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Painel de Controlo	Digital (EV204N7)
Evaporação de Água	Sistema automático
Descongelação	Automática elétrica
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Prateleiras	4 unidades GN 2/1 (650 x 530 mm) em varilha de aço plastificado
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura (20 mm)
Fecho	Dispositivo automático de fecho
Aristas Interiores	Curvas
Refrigerantes	R290A (livres de CFC)
Refrigeração	Por tiro forçado
Cerradura	De série

Característica	Detalhe
Opções	Rodas, Frequência 60 Hz
Dimensões (L x P x A)	1400 x 810 x 2050 mm
Peso Líquido	212 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento deste armário frigorífico?

A capacidade bruta deste equipamento é de 1400 litros, com uma capacidade líquida de 980 litros, proporcionando amplo espaço para os seus produtos de forma organizada.

Posso utilizar este armário em ambientes com altas temperaturas?

Sim, o aparelho é tropicalizado de série, o que significa que foi concebido para operar eficientemente em temperaturas ambientes até 43 °C e 65% de humidade relativa.

Que tipo de prateleiras estão incluídas e são ajustáveis?

O armário inclui 4 prateleiras em varilha de aço plastificado, com dimensões GN 2/1 (650 x 530 mm) por módulo, otimizadas para o padrão Gastronorm.

Como é controlada a temperatura e o processo de descongelação?

Ambos são geridos de forma eletrónica e digital através de um painel de controlo (EV204N7). A descongelação é automática e elétrica, para maior comodidade e manutenção.

Este armário cumpre com os requisitos de higiene para cozinhas profissionais?

Com construção integral em aço inoxidável AISI304, tanto no interior como no exterior, e paredes interiores com aristas curvas, assegura uma limpeza fácil e total conformidade com as normas de higiene mais rigorosas.