

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Armário Frigorífico Gastronorm GN 2/1 Inox com 1 Porta de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	CO18951	Modelo:	18951
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18951
Instalação	De Chão
N° de Portas	1
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário frigorífico profissional GN 2/1 em aço inox com 700L e 1 porta de vidro, ideal para conservação otimizada em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este armário refrigerado profissional é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma conservação eficiente e visível de alimentos em recipientes Gastronorm. Concebido para suportar as exigências de um ambiente de trabalho rigoroso, combina durabilidade, visibilidade e desempenho energético, garantindo uma operação fiável para a sua cozinha.

A construção em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade, tanto no interior como no exterior, assegura uma higiene inquestionável e uma resistência superior à corrosão e ao uso diário intenso. O design com porta de vidro não só permite uma rápida identificação dos produtos armazenados, otimizando o fluxo de trabalho, como também contribui para uma apresentação mais apelativa em áreas de cozinha aberta ou bufetes. Com prateleiras GN 2/1 plastificadas, o espaço interno é maximizado para acomodar uma variedade de necessidades de armazenamento.

Armário Frigorífico — Principais Vantagens

O seu sistema de refrigeração por tiro forçado assegura uma distribuição homogênea da temperatura, mantendo os alimentos frescos e seguros dentro do intervalo de -2°C a +8°C. A capacidade bruta de 700 litros oferece amplo espaço, enquanto o equipamento tropicalizado permite um desempenho impecável mesmo em condições ambientais extremas, com temperaturas até 43°C e 65% de humidade. A iluminação interior, que acende automaticamente à abertura da porta, facilita a visibilidade e o controlo do inventário, aumentando a eficiência do seu pessoal.

Aplicações Profissionais

Este conservador refrigerado é perfeito para cozinhas de restaurantes, bufetes, pastelarias, e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de um armazenamento frio fiável e acessível. A sua capacidade de operar em ambientes de alta temperatura e humidade torna-o ideal para cozinhas com produção intensa, onde a manutenção da qualidade dos alimentos é crucial. É adequado para chefs e gerentes de cozinha que procuram um equipamento que combine funcionalidade, resistência e eficiência energética para otimizar o seu dia a dia.

Características Técnicas

Portas	1 Cristal
--------	-----------

Medias portas	0
Rango de temperatura	– 2°C /+ 8°C
Volumen bruto/neto	700/485 L
Potencia frigorífica	440 W
Potencia eléctrica	286 W
Classificação energética	B
Tensão de trabalho	230 V-1N-50 Hz
Material interior e exterior	Aço inoxidável AISI304
Isolamento	50 mm de poliuretano injetado de 40 kg/m3 de densidade
Alarme	Alarme de porta aberta
Grupo	Monoblock
Tropicalizado	De série (Temperatura de Trabalho 43°C e 65% de humidade)
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Painel de controlo	Digital (EV204N7)
Sistema de evaporación de Agua	Automático
Descongelamento	Automático eléctrico
Controlo de temperatura	Eletrónico e digital de descongelação
Estantes	Varilla de aço plastificado GN 2/1 (650 x 530mm): 4 Uds. por módulo
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura (20mm)
Fecho	Dispositivo automático de fecho
Paredes interiores	Aristas curvas
Refrigerantes	R290A (livres de CFC)
Refrigeração	Tiro forçado

Cerradura	De série
Dimensões (L x P x A)	700 x 810 x 2050 mm
Peso líquido	140 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento deste frigorífico vertical?

Este armário frigorífico possui um volume bruto de 700 litros e um volume líquido de 485 litros, permitindo um armazenamento amplo de produtos em recipientes Gastronorm.

2. É possível utilizar este equipamento em cozinhas com altas temperaturas?

Sim, o armário está tropicalizado de série, o que significa que foi concebido para operar eficazmente em temperaturas ambiente de até 43°C e com 65% de humidade relativa, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

3. Que tipo de gás refrigerante utiliza e é amigo do ambiente?

Este equipamento utiliza o refrigerante R290A, que é livre de CFCs, tornando-o uma escolha mais sustentável e alinhada com as normas ambientais atuais.

4. As prateleiras são ajustáveis e adequadas para recipientes Gastronorm?

Sim, o frigorífico é fornecido com 4 prateleiras em varão de aço plastificado, projetadas para acomodar perfeitamente tabuleiros Gastronorm GN 2/1 (650 x 530mm) por módulo, otimizando o espaço interior.

5. Quais são as vantagens da porta de vidro para um ambiente profissional?

A porta de vidro permite uma visualização rápida e sem abertura do conteúdo interno, reduzindo a perda de frio e facilitando a gestão do inventário. Ideal para cozinhas movimentadas onde a eficiência é fundamental.