

# 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 Congelador Profissional 1200L 4 Portas

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO11416  | Modelo: | 11416 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |                |
|----------------|----------------|
| Marca          | Corequip       |
| Modelo         | 11416          |
| Capacidade (L) | Mais de 1000 L |
| Instalação     | De Chão        |
| N° de Portas   | 4              |
| Temperatura    | Negativa       |

## Descrição Resumida

Armário congelador profissional com 1200L de capacidade, 4 portas, -22°C a -15°C. Ideal para hotéis e restaurantes, oferece eficiência e durabilidade.

## Descrição Completa

Este armário vertical de congelação de quatro portas é a solução ideal para estabelecimentos que exigem capacidade e fiabilidade no armazenamento de produtos ultracongelados. Concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e outras unidades de hotelaria, garante a conservação perfeita dos alimentos, mantendo a sua qualidade e frescura por mais tempo. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de frio por tiro forçado asseguram um desempenho consistente, mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

### Armário Congelador Industrial — Armário Congelador — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Com um isolamento de 50 mm de poliuretano e gás refrigerante R290a, minimiza o consumo de energia e protege o ambiente.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 201, este congelador de quatro portas resiste à corrosão e ao desgaste diário, facilitando a limpeza e manutenção.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico e digital da temperatura de descongelação permite ajustar e monitorizar o frio com exatidão, assegurando a segurança alimentar.
- **Acessibilidade Otimizada:** As quatro portas independentes e as três grelhas por módulo facilitam a organização e o acesso aos produtos, sem grandes flutuações de temperatura no interior.
- **Funcionamento Silencioso:** O compressor hermético com condensador ventilado garante um funcionamento eficiente e discreto, essencial em ambientes de trabalho agitados.

### Aplicações Profissionais

Este armário congelador industrial é um elemento indispensável em qualquer cozinha que necessite de soluções de congelação de grande volume. É perfeito para restaurantes de alta gastronomia, serviços de catering, cantinas, pastelarias e padarias que procuram uma armazenagem fiável e acessível. A sua versatilidade e capacidade de manter temperaturas ultrabaixas tornam-no ideal para ingredientes sensíveis, produtos pré-preparados ou conservação a longo prazo. É uma adição valiosa para qualquer operação de hotelaria focada na qualidade e eficiência.

## Características Técnicas

| Característica                      | Detalhe                                  |
|-------------------------------------|------------------------------------------|
| Tipo                                | Armário de congelação                    |
| Portas                              | Quatro portas pequenas                   |
| Temperatura (a 38°C)                | -22°C / – 15°C                           |
| Volume Bruto/Neto                   | 1200 / 825 Litros                        |
| Potência Frigorífica                | 735 W                                    |
| Potência Elétrica                   | 1251 W                                   |
| Tensão de Trabalho                  | 230V/1N/50Hz                             |
| Material Interior/Exterior          | Aço inoxidável AISI 201                  |
| Compressor                          | Hermético com condensador ventilado      |
| Grelhas por Módulo                  | 3 Uds. (560 x 542 mm)                    |
| Evaporação da Água de Descongelação | Automática                               |
| Iluminação Interior                 | Sim, com interruptor                     |
| Isolamento                          | 50 mm de poliuretano injetado (40 kg/m³) |
| Alarme                              | Alarme de porta aberta                   |
| Controlo de Temperatura             | Eletrónico e digital de descongelação    |
| Fecho de Portas                     | Dispositivo automático de fecho          |
| Acabamento Interior                 | Paredes interiores com aristas curvas    |
| Refrigerante                        | R290a (livre de CFC)                     |
| Refrigeração                        | Por tiro forçado                         |
| Pés                                 | De aço inoxidável reguláveis em altura   |
| Dimensões (L x P x A)               | 1388 x 726 x 2067 mm                     |
| Peso Líquido                        | 227 kg                                   |

## Perguntas Frequentes

---

- **Qual a capacidade de armazenamento deste congelador?**

Este armário congelador oferece um volume bruto de 1200 litros e um volume líquido de 825 litros, ideal para grandes quantidades de produtos.

- **Que tipo de gás refrigerante utiliza e é amigo do ambiente?**

Utiliza o refrigerante R290a, que é livre de CFC e considerado mais ecológico, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

- **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável AISI 201, juntamente com as paredes interiores com aristas curvas, tornam a limpeza extremamente simples e eficiente.

- **Posso ajustar a altura do armário?**

Sim, os pés de aço inoxidável são reguláveis em altura, permitindo adaptar o armário a superfícies irregulares e facilitar a limpeza por baixo.

- **Possui algum sistema de alerta para garantir a segurança dos alimentos?**

Sim, inclui um alarme de porta aberta e controlo eletrónico e digital da temperatura de descongelação, garantindo a conservação ideal dos produtos.