

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



Hotelequip.pt

Balcão Refrigerado de Congelação 3 Portas Inox

Informacoes do Produto

SKU:	CO13164	Modelo:	13164
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	13164
Instalação	De Chão
Linha	600
N° de Portas	3
Temperatura	Negativa

Descrição Resumida

Balcão refrigerado de congelação profissional com 3 portas opacas, 395L e acabamento em inox. Ideal para cozinhas industriais.

Descrição Completa

Balcão de congelação — Armazenamento Frigorífico Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de congelação tipo balcão é uma solução robusta e versátil, concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos do setor da restauração. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para qualquer ambiente alimentar de alta exigência. Com três portas opacas para um isolamento térmico superior, este conservador assegura uma congelação eficaz e homogénea, essencial para a preservação ideal dos seus produtos.

A estrutura integra um sistema de refrigeração por tiro forçado, que distribui o frio de forma consistente, evitando oscilações de temperatura prejudiciais. O compressor hermético com condensador ventilado e o gás refrigerante R290a demonstram um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental. Adicionalmente, as prateleiras em varão de aço plastificado, reguláveis em altura, oferecem flexibilidade máxima para adaptar o espaço interior às diversas necessidades do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um armazenamento fiável e de fácil acesso para produtos congelados. A configuração de balcão permite a sua integração perfeita abaixo de bancadas de trabalho, otimizando o espaço na sua cozinha. É particularmente útil para cozinhas com volume elevado que exigem uma organização eficiente e uma conservação rigorosa dos ingredientes.

A adaptabilidade das prateleiras e o grande volume líquido tornam-no adequado para uma variedade de alimentos, desde carnes e peixes a bases de pastelaria e vegetais ultracongelados. A iluminação LED interior facilita a visualização e a seleção dos produtos, melhorando a eficiência operacional. Para negócios que consideram a mobilidade, a opção de rodas é uma vantagem, facilitando a limpeza e a reconfiguração do espaço.

Características Técnicas

Portas	3 (Opacas)
Temperatura	-22°C / -18°C
Volume Líquido	395 Litros
Potência Frigorífica	364 W
Potência Elétrica	679 W
Tensão	230V / 1N / 50Hz
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável AISI 201
Refrigerante	R290a
Tipo de Refrigeração	Tiro Forçado
Dimensões (L x P x A)	2017 x 600 x 850 mm
Peso	125 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este balcão de congelação mais adequado?

Este balcão de congelação é ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais que necessitam de um armazenamento espaçoso e com temperatura controlada para produtos congelados.

As prateleiras interiores podem ser ajustadas em altura?

Sim, as prateleiras em varão de aço plastificado são reguláveis em altura, permitindo uma organização flexível do espaço interno para acomodar diferentes tamanhos de produtos.

Qual é a vantagem do sistema de refrigeração por tiro forçado?

A refrigeração por tiro forçado garante uma distribuição rápida e uniforme do frio em todo o interior do equipamento, mantendo a temperatura constante e otimizando a conservação dos alimentos.

É possível adquirir este balcão com funcionalidades adicionais, como rodas ou sem encimera?

Sim, o equipamento oferece opções como a adição de rodas para maior mobilidade, kit de gavetas ou a escolha entre encimera ou sem granito, para uma personalização de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha.

Que tipo de manutenção é recomendado para prolongar a vida útil do aparelho?

Para garantir a longevidade e o bom funcionamento do balcão, recomenda-se a limpeza regular do

interior e exterior em aço inoxidável, bem como a verificação periódica do condensador e da vedação das portas.