

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

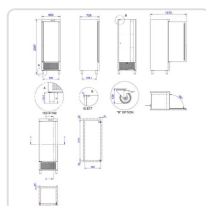


Armário Frigorífico e Congelador Duplo 600L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060217	Modelo:	APS-701 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014908

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014908
Modelo	APS-701 HC
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário frigorífico e congelador profissional 600L. Duas zonas de temperatura independentes (-2°C a +8°C e -18°C a -20°C). Aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este armário refrigerador e congelador profissional de 600 litros oferece duas zonas de temperatura independentes, ideal para a conservação simultânea de produtos frescos e ultracongelados em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	693 x 726 x 2067 mm
Capacidade	600 L
Número de Portas	2
Temperatura Refrigeração	-2°C a +8°C
Temperatura Congelação	-18°C a -20°C
Potência Elétrica	0,654 kW

Tensão	230 V 1+N 50 Hz
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Prateleiras	3 por corpo (total 6), ajustáveis
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 Kg/m3
Descongelação	Automática por gás quente
Controlo	Eletrónico com visor digital
Compressor	Duplo, independente
Pés	Ajustáveis em altura
Linha	700

Aplicações Profissionais

Este armário é uma solução versátil para diversas operações de cozinha profissional, permitindo a gestão eficiente de produtos que requerem diferentes condições de conservação:

- **Restaurantes de Cozinha Tradicional e Moderna:** Ideal para armazenar carne, peixe e legumes frescos, bem como produtos congelados como batatas pré-fritas ou sobremesas, otimizando o espaço de armazenamento.
- **Cantinas Empresariais, Escolares e Hospitalares:** Essencial para a gestão de stocks de produtos refrigerados e congelados, garantindo a frescura e segurança alimentar para a ementa diária.
- **Pizzarias e Hamburgarias:** Permite manter ingredientes frescos como queijos e vegetais, e ao mesmo tempo, bases de pizza ou hambúrgueres congelados, tudo num único equipamento.
- **Catering e Eventos:** Facilita a logística de conservação de alimentos em diferentes estados, crucial para a preparação e transporte de refeições em grande escala.
- **Snack-bares e Roulotes:** Oferece uma solução compacta e eficiente para pequenos espaços, onde a capacidade de ter refrigeração e congelação num só equipamento é uma vantagem.

Armário Frigorífico e Congelador Duplo — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Conservação:** Dois corpos com temperaturas distintas (-2°C a +8°C e -18°C a -20°C) permitem armazenar produtos frescos e congelados no mesmo equipamento, otimizando o espaço disponível na cozinha.

- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e isolamento de poliuretano de alta densidade (40 Kg/m³), contribuindo para a redução dos custos operacionais e um menor impacto ambiental.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta totalmente em aço inoxidável e interior com juntas curvas facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Controlo Preciso:** Controlo eletrónico da temperatura e descongelação com visor digital, juntamente com compressores duplos independentes, asseguram a manutenção rigorosa das temperaturas desejadas em cada compartimento.
- **Manutenção Simplificada:** A descongelação automática de água por gás quente e as prateleiras interiores facilmente removíveis simplificam as rotinas de limpeza e manutenção do equipamento.