

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



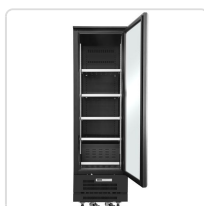
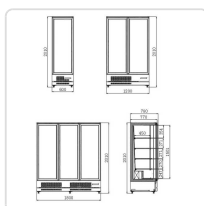
Hotelequip.pt

Mural Refrigerado Expositor 450L, 1 Porta, +2/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19095636	Modelo:	APG-711 HC PASTELERIA
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
-------	--------

Modelo	APG-711 HC PASTELERIA
Capacidade (L)	401–700 L
Nº de Portas	1
Temperatura	Positiva
Tipo	Mural

Descricao Resumida

Mural refrigerado expositor de 450L com 1 porta de vidro duplo, ideal para manter produtos frescos entre +2°C e +8°C. Inclui degelo automático e iluminação LED.

Descricao Completa

Este mural refrigerado expositor de 450 litros, com uma porta de vidro duplo, mantém os produtos frescos entre +2°C e +8°C, ideal para a exposição eficiente em espaços comerciais.

Características Técnicas

Dimensões Totais (L x P x A)	600 x 760 x 2000 mm
Capacidade	450 L
Potência	240 W
Temperatura	+2 / +8 °C
Dimensões da Prateleira	445 x 450 mm
Número de Portas	1
Isolamento	Integral 680 mm
Gás Refrigerante	R290
Iluminação	LED vertical

Sistema de Frio	Ventilado, distribuição integrada
Degelo	Automático
Bandeja de Condensados	Auto-evaporante
Prateleiras	4 filas, reforçadas, com suportes de preço de 40 mm
Mobilidade	Pernas e rodas com ancoragem fixa
Controlo	Termómetro e controlo digital

Aplicações Profissionais

Este mural refrigerado é ideal para a exposição de produtos frescos e embalados em diversos estabelecimentos, garantindo a sua conservação e visibilidade. É particularmente adequado para:

- Supermercados e minimercados
- Lojas de conveniência e mercearias de bairro
- Padarias e pastelarias com área de venda de produtos refrigerados
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para bebidas e sobremesas
- Restaurantes com serviço de take-away ou secção de produtos para venda

Mural Refrigerado Expositor — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O isolamento integral, o gás refrigerante R290, a iluminação LED e os ventiladores de alta eficiência contribuem para um consumo otimizado.
- **Máxima Visibilidade:** A porta de vidro duplo temperado de baixa emissividade e a iluminação LED vertical garantem uma apresentação apelativa dos produtos.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** O termómetro e controlo digital asseguram que os produtos são mantidos na temperatura ideal de +2°C a +8°C.
- **Manutenção Simplificada:** O degelo automático e a bandeja de condensados auto-evaporante reduzem a necessidade de intervenção manual.
- **Flexibilidade de Exposição:** As quatro filas de prateleiras reforçadas, com suportes de preço, permitem uma organização versátil dos artigos.
- **Fácil Mobilidade e Ancoragem:** Equipado com pernas e rodas para facilitar o posicionamento e ancoragem fixa para estabilidade.

Qual a temperatura de funcionamento deste mural?

Este mural refrigerado opera numa gama de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos frescos.

Este equipamento é fácil de mover e instalar?

Sim, o mural é fornecido montado e inclui pernas e rodas para facilitar a sua movimentação e posicionamento. Possui também ancoragem fixa para garantir a estabilidade após a instalação.

Que tipo de produtos posso expor neste mural?

É adequado para a exposição de laticínios, charcutaria embalada, sanduíches, saladas, bebidas, frutas e legumes pré-embalados, e outros produtos que requerem refrigeração entre +2°C e +8°C.

Como é feita a manutenção do degelo e condensados?

O mural dispõe de degelo automático, o que minimiza a formação de gelo. A bandeja de condensados é auto-evaporante, eliminando a necessidade de esvaziamento manual e simplificando a manutenção.

Qual o impacto ambiental do refrigerante utilizado?

Este mural utiliza o refrigerante R290, conhecido pelo seu baixo impacto ambiental e elevada eficiência energética, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.