

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



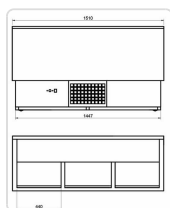
Hotelequip.pt

Arrefecedor de Garrafas Inox 3 Portas -1°C a +6°C, 1510mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19029965	Modelo:	APS-251-C
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	APS-251-C
Instalação	De Chão

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Portas	3

Descricao Resumida

Arrefecedor de garrafas em aço inoxidável com 3 portas de correr, ideal para serviço de bebidas. Opera entre -1°C e +6°C, com 1510mm de largura e profundidade de 545mm.

Descricao Completa

Este arrefecedor de garrafas em aço inoxidável, com uma faixa de temperatura de -1°C a +6°C, é ideal para manter bebidas refrigeradas em ambientes profissionais exigentes. O seu design robusto e as portas de correr facilitam o acesso e a organização em espaços de serviço de bebidas.

Características Técnicas

Material Exterior	Aço Inoxidável
Material Interior	Aço Inoxidável
Dimensões (LPA)	1510 x 545 x 840 mm
Número de Portas	3
Temperatura de Trabalho	-1°C a +6°C
Temperatura Ambiente Máx.	32°C
Classificação Energética	C
Consumo Elétrico 24h	1,22 kWh
Consumo Anual Elétrico	445,3 kWh
Potência Elétrica	0,178 kW
Tensão de Funcionamento	230 V 1+N - 50 Hz

Refrigerante	R-290 (ecológico)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m3
Evaporador	Estático com tubo de cobre e aletas de alumínio
Controlo de Temperatura	Termóstato

Aplicações Profissionais

Este arrefecedor é uma solução robusta para o serviço de bebidas em diversos estabelecimentos:

- Bares e pubs, para cervejas e outras bebidas engarrafadas.
- Snack-bares e roulotes, onde o espaço é otimizado e a refrigeração eficiente é crucial.
- Restaurantes com serviço de bar, para manter vinhos brancos, espumantes e refrigerantes à temperatura ideal.
- Cafés com esplanada, garantindo bebidas frescas mesmo em dias quentes.
- Catering e eventos, para um serviço de bebidas rápido e organizado.
- Pizzarias e churrasqueiras, para complementar a oferta de refeições com bebidas bem refrigeradas.

Arrefecedor de Garrafas — Principais Vantagens

- ****Durabilidade e Higiene:**** Construção integral em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, assegura máxima resistência à corrosão e facilidade de limpeza, com juntas curvas para evitar acumulação de sujidade.
- ****Eficiência Energética:**** Classificação energética C e utilização de gás refrigerante R-290, um hidrocarboneto ecológico, contribuem para um menor impacto ambiental e custos operacionais reduzidos.
- ****Controlo Preciso:**** Termóstato para regulação da temperatura entre -1°C e +6°C, garantindo que as bebidas são servidas sempre na condição ideal.
- ****Acesso Otimizado:**** Portas de correr com puxadores integrados e separadores verticais de varetas revestidas a plástico permitem uma organização eficiente e um acesso rápido às garrafas, mesmo em espaços apertados.
- ****Manutenção Simplificada:**** Unidade condensadora ventilada e removível, juntamente com a drenagem interna, facilita as operações de manutenção e limpeza.

Qual a profundidade deste arrefecedor de garrafas?

Este arrefecedor tem uma profundidade de 545 mm, tornando-o adequado para instalação em bancadas ou áreas com espaço limitado.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas vantagens?

Utiliza o gás refrigerante R-290, um hidrocarboneto ecológico. A principal vantagem é o seu baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

É fácil limpar o interior do equipamento?

Sim, o interior possui juntas curvas e é fabricado em aço inoxidável, características que facilitam significativamente a limpeza e manutenção da higiene.

Este arrefecedor é adequado para ambientes com alta temperatura ambiente?

O equipamento foi projetado para operar eficazmente com uma temperatura ambiente máxima de 32°C, garantindo a refrigeração adequada das bebidas mesmo em condições exigentes.

Quais as vantagens das portas de correr?

As portas de correr otimizam o espaço, permitindo a instalação em locais onde portas de batente seriam impraticáveis. Facilitam o acesso rápido e eficiente às bebidas, ideal para um serviço ágil.