

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



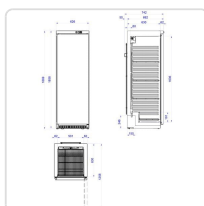
Hotelequip.pt

Armário Refrigerado 432L -1/+6°C Inox Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19042960	Modelo:	EIT-180 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EIT-180 HC
Capacidade (L)	401-700 L

Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário refrigerado profissional de 432L em inox, com temperatura de -1 a +6 °C. Inclui porta reversível com fechadura, controlo digital e interior higiénico de fácil limpeza.

Descricao Completa

Este armário refrigerado profissional de 432 litros oferece uma faixa de temperatura de -1 a +6 °C, ideal para a conservação de alimentos em cozinhas com exigências de higiene e eficiência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	626 x 740 x 1865 mm
Material Exterior	Inox
Número de Portas	1
Classificação Energética	D
Volume Interior Bruto	432 L
Temperatura	-1 a +6 °C
Potência Elétrica	0,186 KW
Tensão	230 V / 50 Hz
Refrigerante	R-600a
Sistema de Refrigeração	Estática com evaporador integrado e ventilador

Interior	Juntas curvas, 3 grelhas superiores + 1 inferior, lâminas anti-inclinação
Porta	Pega reversível, fechadura de chave
Dreno	Na câmara para facilitar a limpeza
Controlo	Termómetro digital e controlo de temperatura

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é uma solução robusta para a conservação de produtos frescos em diversas operações de cozinha profissional. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares ou empresariais, e cozinhas de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e de fácil manutenção para o dia a dia.

Armário Refrigerado — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O design interior com juntas curvas e o dreno na câmara facilitam a limpeza, garantindo a máxima higiene alimentar.
- **Flexibilidade de Instalação:** A porta com pega reversível permite adaptar o sentido de abertura à disposição do seu espaço de trabalho.
- **Controlo Preciso:** Equipado com termómetro digital e controlo de temperatura para manter os produtos na faixa ideal de -1 a +6 °C.
- **Segurança Reforçada:** Inclui fechadura de chave para proteção do conteúdo e lâminas anti-inclinação para organização segura das grelhas.
- **Distribuição Uniforme do Frio:** O ventilador interno assegura uma temperatura homogênea em todo o volume do armário, preservando a qualidade dos alimentos.

Como se garante a higiene e limpeza interior deste armário?

O interior do armário possui juntas curvas e um dreno na câmara, facilitando a limpeza e manutenção da higiene, crucial em qualquer cozinha profissional.

A porta pode ser invertida para se adaptar ao meu espaço?

Sim, a porta dispõe de uma pega reversível incorporada, permitindo ajustar o sentido de abertura conforme a disposição e otimização do seu espaço de trabalho.

?

Qual a capacidade útil de armazenamento e a temperatura de operação?

?

Este armário oferece um volume interior bruto de 432 litros e opera numa faixa de temperatura de -1 a +6 °C, ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos frescos.

Que tipo de sistema de refrigeração é utilizado neste armário?

Utiliza um sistema de refrigeração estática com evaporador integrado na parede traseira e um ventilador para assegurar uma distribuição uniforme e eficiente do frio no interior.

O armário inclui alguma funcionalidade de segurança para os produtos?

Sim, para a segurança do conteúdo, o armário está equipado com uma fechadura de chave e possui lâminas integradas nas paredes com sistema anti-inclinação para manter os produtos organizados e seguros.