

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

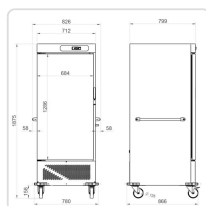


Carro Frio Refrigerado GN 2/1, 5 Tabuleiros, 1 Porta

Informacoes do Produto

SKU:	EX19075111	Modelo:	CF-20 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630039604

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630039604
Modelo	CF-20 HC

Instalação	De Chão
Nº de Portas	1
Nº de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Carro de Serviço

Descrição Resumida

Carro frio refrigerado GN 2/1 com 5 tabuleiros, ideal para conservar alimentos entre +2 °C e +8 °C. Construção robusta em aço inoxidável e rodízios para mobilidade.

Descrição Completa

Este carro frio refrigerado GN 2/1 foi desenvolvido para a conservação e serviço de alimentos pré-preparados, operando entre +2 °C e +8 °C, complementando ou substituindo a câmara frigorífica.

carro frio GN 2/1 — Características Técnicas

Temperatura de Trabalho	+2 °C a +8 °C (com 32 °C ambiente)
Controlo de Temperatura	Eletrónico com leitura digital
Ciclo de Descongelação	Eletrónico com leitura digital
Unidade de Refrigeração	Ventilada, incorporada
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3), sem CFC
Material de Construção	Aço inoxidável
Dobradiças	Mecanismo de fecho automático (<90°)
Fechadura	Sim, com chaves
Rodízios	4 giratórios Ø 125 mm (2 com travão), pára-choques de borracha
Número de Tabuleiros Incluídos	5 (GN 2/1, barras revestidas de plástico)

Capacidade Máxima de Tabuleiros	17 (GN 2/1, espaçamento 60 mm)
Tensão	230V / 1 / 50Hz
Dimensões Externas (LPA)	826 x 866 x 1875 mm
Potência Elétrica	0,249 KW
Tipo de Carro	Refrigerado

Aplicações Profissionais

Este carro frio é uma solução versátil para a conservação de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares ou empresariais, e serviços de catering. A sua mobilidade permite o transporte seguro de alimentos pré-preparados entre a área de produção e o serviço, ou para eventos externos.

Carro Frio — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos a temperaturas seguras entre +2 °C e +8 °C, garantindo a qualidade e segurança alimentar.
- **Mobilidade e Flexibilidade:** Equipado com rodízios robustos e travões, permite fácil deslocação e posicionamento em qualquer área da cozinha ou sala.
- **Construção Duradoura:** Fabricado inteiramente em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza.
- **Eficiência Energética:** O isolamento em poliuretano e as dobradiças com fecho automático minimizam a perda de frio, contribuindo para a poupança energética.
- **Controlo Preciso:** O sistema eletrónico com leitura digital assegura uma gestão exata da temperatura e descongelação, essencial para a conservação de produtos sensíveis.

Qual a temperatura de funcionamento deste carro frio?

O carro frio opera numa gama de temperatura entre +2 °C e +8 °C, ideal para a conservação segura de alimentos pré-preparados em ambientes profissionais.

Quantos tabuleiros GN 2/1 vêm incluídos e qual a capacidade máxima?

Este modelo é fornecido com 5 tabuleiros de barras revestidas de plástico GN 2/1. A sua capacidade interna permite acomodar até 17 tabuleiros GN 2/1 com espaçamento de 60 mm. ?

Este equipamento é fácil de mover na cozinha?

Sim, o carro está equipado com 4 rodízios giratórios de Ø 125 mm, sendo 2 deles com travão, e pára-choques de borracha em cada canto, garantindo mobilidade e segurança na deslocação.

Qual o material de construção do carro frio?

É fabricado inteiramente em aço inoxidável, o que assegura durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Como é feito o controlo da temperatura e descongelação?

O controlo da temperatura e o ciclo de descongelação são geridos por um sistema eletrónico com leitura digital, permitindo uma gestão precisa e eficiente do frio para a conservação dos alimentos.