

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.



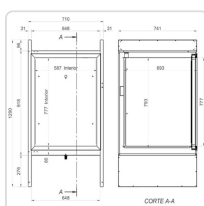
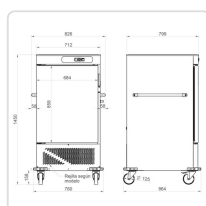
Acesso rapido
ao produto

Carro Frio GN 2/1 3 Tabuleiros Elétrico para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19075906	Modelo:	CF-10 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630040327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630040327
Modelo	CF-10 HC
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro frio GN 2/1 com 3 tabuleiros e capacidade máxima para 7, ideal para conservação e transporte de alimentos entre +2 °C e +8 °C em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este carro frio profissional GN 2/1 com 3 tabuleiros oferece uma solução de refrigeração móvel e eficiente para a conservação de alimentos pré-preparados, mantendo temperaturas entre +2 °C e +8 °C.

carro frio profissional — carro frio GN 2/1 — Características Técnicas

Dimensões Externas (LPA)	826 x 864 x 1450 mm
Temperatura de Funcionamento	+2 °C a +8 °C
Capacidade Máxima GN	7 x GN 2/1 (espaçamento 60 mm)
Tabuleiros Incluídos	3 x GN 2/1 (revestidos a plástico)
Potência Elétrica	0,249 kW
Tensão	230V / 1F / 50Hz
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3, sem CFC)

Material de Construção	Aço inoxidável
Rodízios	4 giratórios (Ø 125 mm), 2 com travão, pára-choques
Controlo de Temperatura	Eletrónico com leitura digital
Porta	1, com fecho automático e fechadura
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este carro frio é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de flexibilidade na conservação e transporte de alimentos refrigerados. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), serviços de catering e eventos, e hotéis. Permite manter saladas, sobremesas, pratos frios e ingredientes frescos à temperatura ideal, facilitando o serviço em buffets ou a preparação em áreas de produção.

Carro Frio GN 2/1 — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos entre +2 °C e +8 °C, garantindo a segurança alimentar e a frescura dos produtos.
- **Mobilidade e Flexibilidade:** Equipado com rodízios giratórios e travões, permite o fácil transporte de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para o serviço de sala.
- **Construção Robusta:** Fabricado integralmente em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.
- **Eficiência Energética:** Isolamento de poliuretano de alta densidade e portas com fecho automático minimizam a perda de frio, otimizando o consumo.
- **Segurança e Controlo:** Controlo eletrónico digital para monitorização precisa da temperatura e fechadura com chaves para maior segurança dos conteúdos.

Como é feita a manutenção da temperatura neste carro frio?

A temperatura é mantida por uma unidade de refrigeração ventilada incorporada, controlada eletronicamente com leitura digital. O isolamento de poliuretano de 40 Kg/m3 e as portas com fecho automático garantem a estabilidade térmica.

Qual a capacidade real de tabuleiros que este carro suporta?

Este carro é fornecido com 3 tabuleiros GN 2/1 revestidos a plástico. No entanto, a sua estrutura permite acomodar até 7 tabuleiros GN 2/1 com um espaçamento de 60 mm,

oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades.

Este carro frio é fácil de mover e seguro durante o transporte?

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 para facilitar a movimentação e proteger contra impactos. A fechadura com chaves garante a segurança dos produtos.

Posso usar este carro para substituir uma câmara frigorífica?

Este carro frio foi concebido para complementar ou, em certas situações, substituir uma câmara frigorífica, especialmente para armazenamento temporário ou transporte de alimentos em cozinhas com espaço limitado ou para eventos.

Que tipo de alimentos posso conservar neste equipamento?

É ideal para conservar e servir uma vasta gama de alimentos frios pré-preparados, como saladas, sobremesas, pratos frios, charcutaria, laticínios e outros ingredientes que necessitem de refrigeração constante.