

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 Frigorífico de Conservação 400L -2/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS108.767.004	Modelo:	SR 400 NV
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	SR 400 NV
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário frigorífico (refrigerador) de conservação de 400 litros, com temperatura de -2/+8°C. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração, aço inox.

Descricao Completa

Armário Frigorífico de Conservação - Principais Vantagens

Este armário frigorífico de conservação (refrigerador profissional) de 400 litros é a solução ideal para a manutenção e organização de produtos alimentares em cozinhas profissionais. Com uma capacidade bruta de 400 litros e líquida de 250 litros, oferece um espaço otimizado para as suas necessidades de armazenamento.

Fabricado com interior e exterior em aço inoxidável e isolamento de poliuretano injetado de 50 mm, este equipamento garante uma robustez e durabilidade excecionais. A sua classe energética E e o consumo reduzido de 0.13 kW/h demonstram um compromisso com a eficiência energética, contribuindo para um ambiente de trabalho mais sustentável e económico.

O sistema de refrigeração ventilado assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre -2 e +8 °C, crucial para a conservação adequada dos alimentos. A descongelação automática e a evaporação automática dos condensados minimizam a necessidade de manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e sem interrupções.

Aplicações

Este armário frigorífico é perfeitamente indicado para uma ampla variedade de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias, e bares. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no essencial para cozinhas industriais e estabelecimentos com elevado volume de produção, onde a conservação eficaz dos alimentos é uma prioridade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x600x1950 mm
Temperatura	-2 / +8 °C

Volume da Câmara (bruto/líquido)	400 / 250 l
Potência	350 W
Alimentação Elétrica	230V/1/50Hz
Consumo de Energia	0.13 kW/h
Gás Refrigerante R-290	100 g
Peso	100 kg
Classe Energética	E
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado de 50 mm, densidade 35/40 kg/m ³ , sem HCFC
Refrigeração	Ventilada
Sistema de Arrefecimento	Ventilador com sistema especial de arrefecimento
Controlo de Temperatura	Termómetro e termostato digital
Descongelação	Automática
Evaporação Condensados	Automática
Segurança	Fechadura
Pés	Em inox, reguláveis em altura
Porta	Sistema especial de dobradiças e porta, juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza
Prateleiras	3 prateleiras em aço com revestimento em plástico