

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: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Arca Congeladora Ultraabaixa Temp. -45°C, 230L SE20-45

Informacoes do Produto

SKU:	TF16184	Modelo:	SE20-45
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181002633

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	SE20-45

EAN

5708181002633

Descrição Resumida

Arca congeladora de ultrabaixa temperatura (-45°C, 230L) com controlo eletrónico e alarme, ideal para laboratórios e congelação de peixe em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Para o Chef Executivo que procura a excelência na conservação de ingredientes premium ou para o Gestor de Laboratório que exige rigor na manutenção de amostras sensíveis, esta Arca Congeladora Ultrabaixa Temperatura SE20-45 de 230 litros garante uma congelação a -45°C sem precedentes. Este equipamento é projetado para preservar a integridade, textura e valor nutricional dos seus produtos por mais tempo, minimizando o desperdício e assegurando a máxima segurança alimentar, crucial em ambientes profissionais.

Arca Congeladora Ultrabaixa Temperatura — Características Técnicas

Dimensão Interna (LxPxA)	820 x 440 x 705 mm
Dimensão Externa (LxPxA)	984 x 705 x 945 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	1050 x 710 x 990 mm
Peso Bruto / Líquido	62 / 57 kg
Volume Bruto / Líquido	235 / 230 l
Consumo de Energia (24h)	3.55 kWh
Potência de Entrada	300 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Gama de Temperaturas	-45 a -5 °C

Acabamento Exterior	Branco
Acabamento Interior	Aço revestido a pó
Classe Climática	3
Fechadura	Sim
Tipo de Controlador	Eletrónico
Tipo de Arrefecimento	Estático
Tipo de Descongelação	Manual
Refrigerante	R290 g
Carga de Refrigerante	55 g
Termómetro	Sim
Consumo Anual de Energia	1296 kWh/ano
Nível de Ruído	45 dB(A)
Carga de Contentor 40 Pés	70 pçs
Rodas	4 rodízios, 2 com travão
Tipo de Tampa	1 tampa articulada maciça
Cestos Incluídos	1 cesto de arame branco

Aplicações Profissionais

Este ultracongelador é a escolha ideal para cozinhas de alta gastronomia que manuseiam peixe e marisco delicados, garantindo uma preservação impecável que mantém a frescura e a textura originais. Em laboratórios, hospitais ou centros de investigação, a capacidade de manter temperaturas consistentes até -45°C é fundamental para a segurança e viabilidade de amostras biológicas e reagentes. A sua mobilidade, graças às rodas com travão, oferece flexibilidade inestimável na organização do espaço de trabalho, permitindo adaptações rápidas conforme as

necessidades operacionais diárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta arca congeladora é a sua performance de congelação extrema a -45°C , que supera os padrões da maioria dos congeladores industriais, oferecendo uma solução de ultracongelação compacta e robusta. O termostato eletrónico com alarme integrado não só facilita um controlo preciso da temperatura, como também alerta para qualquer anomalia, protegendo o seu investimento e o conteúdo. A construção com forro interior de aço grosso e a tampa sólida asseguram uma eficiência térmica superior e uma durabilidade prolongada, enquanto o refrigerante R290 demonstra um compromisso com a eficiência e sustentabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual o processo de descongelação e limpeza recomendado para esta arca congeladora??

A descongelação é manual, permitindo um controlo total para evitar quebras de temperatura indesejadas. Para a limpeza, recomenda-se desligar o equipamento, remover o cesto de arame e utilizar produtos de limpeza neutros, assegurando a higiene e a longevidade do forro interior em aço.

Qual a capacidade real de armazenamento e as dimensões internas desta arca ultracongeladora??

Esta arca oferece um volume líquido de 230 litros, com dimensões internas de 820 x 440 x 705 mm (LxPxA), otimizadas para acomodar uma quantidade significativa de produtos ou amostras. O cesto de arame incluído maximiza a organização do espaço disponível.

Qual a gama de temperaturas que este equipamento pode manter e para que aplicações é mais adequado??

Esta arca opera numa gama de temperaturas de -45°C a -5°C , sendo ideal para a congelação de produtos que requerem frio extremo, como peixe de alta qualidade em restaurantes ou reagentes e amostras em ambientes laboratoriais.

Que tipo de controlo de temperatura possui e quais as vantagens para um ambiente profissional??

O controlo eletrónico com termostato e alarme oferece precisão e segurança, notificando imediatamente em caso de flutuações. Este sistema garante a estabilidade da temperatura interna, crucial para a preservação de produtos sensíveis e a conformidade com as normas.

A arca congeladora pode ser facilmente movimentada dentro de uma cozinha ou laboratório??

Sim, a arca está equipada com quatro rodízios, sendo dois deles com travão, o que permite um deslocamento suave e seguro do equipamento. Esta característica é ideal para reorganizar espaços ou facilitar a limpeza do local.