

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Congelador Vertical com 1 Porta para Pastelaria 409L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHACCH-55P	<b>Modelo:</b>	ACCH-55P
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	ACCH-55P

### Descricao Resumida

Congelador vertical industrial de 409L para pastelaria, em aço inox AISI-304. Ideal para padarias e cozinhas profissionais, com temperatura até -20°C e gás R-290.

## Descricao Completa

Este equipamento de congelação industrial de alta performance foi projetado para atender às exigências rigorosas de padarias e pastelarias. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI-304, oferece durabilidade e higiene superiores, características essenciais num ambiente de cozinha profissional. A sua capacidade generosa de 409 litros e a temperatura ajustável garantem a preservação ideal dos seus produtos, desde massas delicadas a sobremesas requintadas, por longos períodos.

O sistema de frio, com evaporador de tiragem forçada e gás refrigerante ecológico R-290, assegura uma distribuição uniforme do frio e uma recuperação rápida da temperatura após aberturas de porta. Os pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, enquanto o controlo eletrónico digital facilita a gestão precisa das condições internas, otimizando o consumo energético. É a solução perfeita para quem procura um ultracongelador fiável e eficiente.

## congelador vertical pastelaria — Armário Congelador Industrial — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI-304, garantindo máxima durabilidade e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.
- Isolamento de alta densidade (40 Kg/m<sup>3</sup> e 50 mm de espessura) para uma eficiência energética superior e manutenção estável da temperatura.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada com componentes anti-corrosão, assegurando um desempenho consistente e uma longa vida útil.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e descongelação, permitindo uma gestão precisa e uma operação sem falhas.
- Portas com dispositivo de fecho automático e fecho de abertura automática para poupança de energia e maximização da comodidade no dia a dia.

## Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, panificadoras, confeitarias e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de armazenar grandes volumes de produtos ultracongelados, como bolos, pães, massas folhadas ou gelados. A sua capacidade e design robusto tornam-no adequado para cozinhas de produção intensiva, centros de catering e hotéis, onde a conservação eficaz e a poupança de energia são cruciais. É um equipamento versátil que se integra perfeitamente em qualquer linha de produção ou área de preparação, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade dos alimentos.

armazenados.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Temperatura	-20 / -15 (°C)
Capacidade	409 litros
Classe Energética	E
Consumo	432 W
Potência	385 W
Dimensões (LxPxA)	540x730x2075 mm
Material (Interior/Exterior)	Aço Inoxidável AISI-304 (exceto o encosto)
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 Kg/m <sup>3</sup> densidade, 50 mm espessura
Evaporador	Tiragem forçada, tubo de cobre e aletas de alumínio (anti-corrosão)
Controlo	Eletrónico e digital CAREL (temperatura e descongelação)
Descongelação	Evaporação automática da água
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Prateleiras	Aço plastificado com suportes reguláveis (3 grelhas por módulo)
Gás Refrigerante	R-290 (ecológico)
Capacidade de Tabuleiros	17 pares de calhas e 3 prateleiras de 600x400 mm

## Perguntas Frequentes

### Qual a faixa de temperatura para conservação dos produtos?

O aparelho mantém uma temperatura consistente entre -20°C e -15°C, ideal para a conservação prolongada de produtos de pastelaria e outros alimentos ultracongelados, assegurando a sua frescura e qualidade.

### É fácil de limpar e manter este congelador industrial?

Sim, o design conta com fundo rebaixado e juntas curvas que facilitam a limpeza diária, bem como uma porta de acesso à unidade de refrigeração amovível, simplificando a manutenção e a higiene.

**Qual o tipo de gás refrigerante utilizado no equipamento?**

Utiliza o gás refrigerante ecológico R-290, que contribui para a sustentabilidade ambiental sem comprometer a eficiência de refrigeração, em conformidade com as normas atuais.

**Quantos tabuleiros de pastelaria de 60x40 cm posso armazenar?**

O congelador vem equipado de série com 17 pares de calhas e 3 prateleiras, permitindo organizar e armazenar um número considerável de tabuleiros de 600x400 mm de forma eficiente.

**Este equipamento possui alguma característica que otimiza o consumo de energia?**

Para além do isolamento de alta densidade, o controlo eletrónico digital CAREL e o sistema de fecho automático das portas contribuem significativamente para a redução do consumo energético, tornando-o uma escolha eficiente.