

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Arca Congeladora Profissional 113L Branca 595x650x830 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHAC200L	<b>Modelo:</b>	AC200L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	595 x 650 x 830 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	AC200L
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Arca congeladora profissional de 113 litros com exterior em aço lacado a branco. Ideal para conservação eficiente em restauração e hotelaria. (-10°C a -22°C)

## Descrição Completa

### Arca Congeladora Profissional — Armazenamento Congelado — Principais Vantagens

Esta arca de congelação robusta, com acabamento em aço lacado a branco, é a solução ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares que necessitam de uma conservação eficaz e fiável dos seus produtos. Concebida para o uso intensivo profissional, garante um desempenho constante, crucial para a manutenção da cadeia de frio e a segurança alimentar. O seu design compacto, mas com capacidade interna otimizada, permite uma integração perfeita em qualquer espaço de trabalho, mesmo os de menor dimensão, sem comprometer a eficiência.

Com um controlo eletrónico digital de temperatura, este equipamento facilita a gestão e monitorização das condições de congelação, assegurando a máxima frescura dos alimentos. O isolamento de alta densidade e o compressor de qualidade superior contribuem para uma excelente eficiência energética, o que se traduz em poupanças significativas nos custos operacionais a longo prazo.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta arca de congelação torna-a indispensável em cozinhas profissionais, pastelarias, gelatarias, snack-bares e qualquer negócio que exija capacidade de congelamento adicional. Seja para armazenar carnes, peixes, vegetais ou produtos de pastelaria, a sua temperatura regulável entre -10 °C e -22 °C assegura as condições ideais para diversos tipos de alimentos. É particularmente útil para espaços com volume de vendas moderado, oferecendo uma solução económica e eficiente para a conservação.

O arrefecimento estático e o sistema de condensação estática garantem uma distribuição uniforme do frio, prolongando a vida útil dos produtos e mantendo as suas propriedades organoléticas. O interior em poliestireno termoformado, apto para contacto alimentar, facilita uma limpeza rápida e higiénica, aspeto fundamental em ambientes de preparação de alimentos.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Arca Congeladora
----------------------------	------------------

<b>Revestimento Exterior</b>	Aço lacado a branco
<b>Interior</b>	Poliestireno termoformado para qualidade alimentar
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado de 70 mm de espessura (40 Kg/m <sup>3</sup> ) sem CFC
<b>Sistema de Arrefecimento</b>	Estático, por meio de evaporadores fixos
<b>Sistema de Condensação</b>	Estática
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico digital (DIXELL / CAREL)
<b>Compressor</b>	ZEL de alta qualidade
<b>Dimensões Exteriores (LxPxA)</b>	595 x 650 x 830 mm
<b>Dimensões Interiores (LxPxA)</b>	455 x 445 x 665 mm
<b>Peso</b>	37 kg
<b>Capacidade Bruta</b>	113 litros
<b>Temperatura</b>	-10 °C a -22 °C
<b>Classe Climática</b>	4
<b>Classificação Energética</b>	B
<b>Consumo Anual</b>	401,5 kWh/ano
<b>Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência</b>	75 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Número de Prateleiras</b>	2 (fixas)
<b>Dimensões das Prateleiras</b>	479 x 405 mm

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de negócio é mais adequada esta arca congeladora?

Esta arca é ideal para pequenos e médios estabelecimentos de restauração, como snack-bars,

pastelarias, cafés ou restaurantes com necessidade de armazenamento compacto e eficiente de produtos congelados, sem grande rotatividade diária.

**Qual a gama de temperaturas que a arca consegue manter?**

A arca congeladora opera numa gama de temperaturas de -10 °C a -22 °C, controlada digitalmente, o que a torna adequada para uma vasta variedade de alimentos que requerem congelação profunda.

**Como o controlo eletrónico digital facilita a utilização?**

O controlo digital permite definir e monitorizar a temperatura com precisão, garantindo que os alimentos são mantidos nas condições ideais de conservação, o que é crucial para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.

**Este equipamento é fácil de limpar e manter?**

Sim, o interior em poliestireno termoformado de qualidade alimentar foi concebido para ser facilmente limpo. A ausência de cantos de difícil acesso e a superfície lisa facilitam as tarefas de higiene diárias.

**Quais são os benefícios do isolamento de 70 mm de espessura?**

O robusto isolamento em poliuretano de 70 mm minimiza a perda de frio, resultando numa maior eficiência energética e numa manutenção mais estável da temperatura. Isto contribui para um menor consumo de eletricidade e para a diminuição dos custos operacionais.