

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

## Congelador Vertical Industrial Porta Cega 160L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCNG220	<b>Modelo:</b>	CNG220
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	540 x 600 x 1380 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CNG220
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Congelador vertical industrial de porta cega com 160 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, conservando alimentos de -18°C a -24°C de forma eficiente.

## Descricao Completa

### Congelador Vertical — Principais Vantagens

Este armário de ultracongelção, meticulosamente concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, assegura uma conservação ótima dos seus produtos. Com um isolamento robusto em poliuretano injetado de alta pressão, garante um desempenho energético exemplar e constante, crucial para a manutenção da qualidade alimentar. A sua construção duradoura em aço revestido a plástico branco anticorrosão e o interior termoformado facilitam a limpeza e promovam a higiene, características indispensáveis em qualquer ambiente alimentar.

Equipado com um sistema de controlo intuitivo, permite uma gestão precisa da temperatura. A funcionalidade de congelação rápida é ideal para preservar as propriedades dos alimentos, enquanto o termóstato mecânico e o termómetro analógico oferecem fiabilidade de controlo. Este equipamento adapta-se perfeitamente às necessidades de restaurantes, cafés, e estabelecimentos de restauração, onde a eficácia e a durabilidade são prioritárias.

### Aplicações Profissionais

Ideal para diversas aplicações em hotelaria, este armário vertical de congelação é um aliado indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, ou talhos. A sua capacidade de 160 litros é eficiente para armazenar uma variedade de produtos, desde carnes a sobremesas, mantendo-os em condições ideais e prolongando a sua vida útil. Este equipamento de congelação profissional é também adequado para cafetarias e bares que necessitam de uma solução compacta e potente para a conservação de alimentos e ingredientes, garantindo que os ingredientes se mantêm frescos e prontos a usar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Fabrico	Europeu de alta qualidade
Exterior	Chapa de aço revestida a plástico branco anti-corrosão
Interior	Termoformado

Isolamento	Poliuretano injetado a alta pressão sem CFC's (elevada espessura)
Luz Piloto	Sim (acesa)
Alarme Temperatura	Sim (excesso de temperatura)
Termóstato	Mecânico
Termómetro	Analógico
Congelação Rápida	Interruptor (sim)
Gavetas	7
Capacidade	160 litros
Temperatura	-18 / -24 °C
Consumo	1,60 kWh/24h
Potência	120 W
Dimensões (LxPxA)	540x600x1380 mm
Gás Refrigerante	R600A (ecológico, sem CFC)
Tensão	220-240V

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a faixa de temperatura do congelador?

Este aparelho opera numa faixa de temperatura entre -18 °C e -24 °C, ideal para a conservação profunda de uma vasta gama de produtos alimentares.

### Este congelador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeito para restaurantes, pastelarias, bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de um abatedor de temperatura fiável e com capacidade moderada.

### Qual o consumo energético diário do equipamento?

O consumo diário é de apenas 1,60 kWh/24h, o que garante uma operação eficiente e custos reduzidos na sua fatura de eletricidade.

### O congelador possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, está equipado com uma luz piloto indicadora de funcionamento e um alarme de excesso de temperatura, assegurando a proteção dos alimentos armazenados.

**As dimensões compactas permitem a sua instalação em espaços reduzidos?**

Com dimensões de 540x600x1380 mm (LxPxA), este equipamento foi desenhado para otimizar o espaço, sendo uma solução excelente para cozinhas com área limitada.