

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 Horizontal Cega 303L -18/-24°C

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHICE400NTOS | Modelo: | ICE400NTOS |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1283 x 670 x 895 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | ICE400NTOS |
| Marca | CLIMA |

Descricao Resumida

Arca congeladora horizontal cega de fabrico europeu, 303 litros, ideal para restauração. Mantém -18/-24°C com baixo consumo energético e portas de correr.

Descricao Completa

Arca Congeladora Horizontal — Congelador horizontal – Principais Vantagens

Este equipamento de congelação de alta qualidade, de fabrico europeu, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais. O seu design robusto e os materiais duradouros garantem uma performance excepcional e uma longa vida útil. A capacidade de 303 litros proporciona espaço amplo para armazenar grandes quantidades de alimentos congelados, otimizando a gestão de stock. O sistema de congelação rápida assegura a preservação ideal dos produtos, mantendo a sua frescura e qualidade nutricional por mais tempo.

A estrutura elegante com cantos arredondados facilita a integração em qualquer ambiente de trabalho, enquanto as portas de correr com fecho garantem a segurança e a higiene dos alimentos. A eficiente isolamento em poliuretano injetado sem CFC contribui para uma significativa poupança de energia. As rodas multidirecionais permitem uma movimentação fácil e segura do ultracongelador pela sua cozinha ou área de serviço, facilitando a limpeza e a reorganização do espaço.

Aplicações Profissionais

Este conservador horizontal é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos e outras empresas do setor de hotelaria que necessitam de uma solução fiável para a conservação de alimentos a baixas temperaturas. É perfeito para armazenar carnes, peixes, vegetais, produtos de pastelaria e gelados, garantindo que os seus ingredientes estejam sempre na condição ideal. A sua porta cega oferece uma excelente proteção térmica, ideal para ambientes onde a visualização do interior não é uma prioridade, focando-se na eficiência e na segurança do armazenamento.

Este aparelho é particularmente útil em cozinhas com espaço limitado, onde a versatilidade e a capacidade de fácil deslocação são cruciais. A robustez da construção e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha prática para operações diárias intensas, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em ambientes alimentares.

Características Técnicas

| | |
|------------|------------|
| Capacidade | 303 litros |
|------------|------------|

| | |
|-------------------------------------|---|
| Capacidade do Cesto | 5 cestos (não incluídos) |
| Temperatura | -18 / -24 (°C) |
| Potência | 243 W |
| Consumo | 4,30 kWh/24h |
| Dimensões Exteriores (LxPxA) | 1283x670x895 mm |
| Portas | Correr com fecho, cegas |
| Gás Refrigerante | R600A |
| Tensão | 220-240V |
| Isolamento | Poliuretano injetado de grande espessura, sem CFC |
| Termóstato | Regulável e analógico |
| Dreno | Sim, no depósito |
| Rodas | Multidirecionais |

Perguntas Frequentes

1. Qual a temperatura de operação deste congelador?

A arca congeladora opera numa gama de temperaturas entre -18°C e -24°C, ideal para a congelação e conservação segura de diversos tipos de alimentos. Permite manter a qualidade dos produtos por longos períodos.

2. Os cestos organizadores vêm incluídos com o equipamento?

Não, os cestos para otimização da distribuição interior são adquiridos separadamente, permitindo que personalize a organização interna conforme as suas necessidades específicas. Eles são um complemento útil para maximizar o espaço.

3. É fácil deslocar este ultracongelador?

Sim, o equipamento está equipado com rodas multidirecionais, que facilitam muito a sua movimentação. Isto é especialmente útil para a limpeza do espaço ou para reorganizar a sua cozinha profissional quando necessário.

4. Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e a sua eficiência?

Utiliza o gás refrigerante R600A, conhecido pela sua eficiência energética e baixo impacto ambiental. O isolamento em poliuretano injetado, sem CFC, complementa este sistema para uma congelação eficaz e económica.

5. Este equipamento é adequado para uso em pequenas ou grandes cozinhas?

Com uma capacidade de 303 litros e dimensões exteriores compactas, é bastante versátil. É uma

excelente opção tanto para pequenas cozinhas que necessitam de uma solução de congelação robusta, quanto para complementar o armazenamento em cozinhas de maior dimensão.