

# 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

<b>SKU:</b>	CHICE400NTOS	<b>Modelo:</b>	ICE400NTOS
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1283 x 670 x 895 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	ICE400NTOS
<b>Marca</b>	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
------------	------------

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