

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Arca Congeladora com Tampa Cega de Elevar 481L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0100.770.075	Modelo:	HC 500 LB
Marca:	Fricon	EAN:	N/D
		Dimensões:	1542 x 723 x 962 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fricon
Modelo	HC 500 LB

Descricao Resumida

Arca congeladora de 481 litros com tampa cega de elevar, ideal para conservação de alimentos em restaurantes e cozinhas profissionais. Frio estático e controlo digital de temperatura.

Descrição Completa

Arca Congeladora 481L — Armazenamento Congelado — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria e restauração, esta arca congeladora proporciona uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos a baixas temperaturas. O seu design com tampa cega de elevar garante um isolamento térmico superior, protegendo o conteúdo de variações de temperatura externas e otimizando o consumo energético. A construção e os materiais foram pensados para ambientes de uso intensivo, assegurando durabilidade e facilidade de manutenção em cozinhas profissionais exigentes.

Equipada com um sistema de refrigeração estática, este equipamento frigorífico é ideal para manter grandes volumes de produtos congelados, desde carnes e vegetais a sobremesas e gelados. O termóstato e termómetro digital permitem um controlo preciso da temperatura, essencial para a segurança alimentar e para preservar a qualidade dos ingredientes. A drenagem de água integrada facilita a descongelação e a limpeza, um aspeto crucial para a higiene operacional.

Aplicações Profissionais

Este contentor de congelação é uma escolha acertada para uma vasta gama de estabelecimentos do setor Horeca e hotelaria. É perfeitamente adequado para restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que necessitam de uma capacidade de armazenamento considerável para produtos congelados. A arca também se revela útil em cantinas, refeitórios e cozinhas industriais, onde a fiabilidade e a eficiência energética são fatores decisivos. A sua versatilidade torna-a um recurso valioso para a gestão de stocks de longa duração, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	481 litros
Dimensões (LPA)	1542x723x962 mm

Característica	Detalhe
Revestimento	Interno e externo em chapa pré-pintada
Espessura Isolamento	80 mm
Controlo Temperatura	Termóstato e termómetro digital
Sistema Refrigeração	Frio estático
Gás Refrigerante	R-600a
Classe Climática	4L1
Cestos	Não incluídos
Drenagem	Drenagem de água

Perguntas Frequentes

Qual a importância do isolamento de 80 mm para esta arca congeladora?

Um isolamento de 80 mm é crucial para garantir uma excelente eficiência energética e a manutenção de temperaturas estáveis. Isto minimiza a perda de frio, reduzindo o consumo de eletricidade e protegendo os produtos armazenados de flutuações térmicas.

Este equipamento é adequado para qualquer tipo de alimento congelado?

Sim, este congelador industrial é versátil e pode armazenar uma ampla variedade de alimentos congelados, desde carnes e peixes a produtos de pastelaria e vegetais. O seu frio estático é ideal para uma conservação eficaz a longo prazo, mantendo a qualidade dos produtos.

Como funciona o sistema de frio estático e quais as suas vantagens?

O frio estático permite que o ar frio se distribua de forma natural no interior do aparelho, criando diferentes zonas de temperatura. É vantajoso para produtos embalados e com longos tempos de conservação, pois evita o ressecamento excessivo e mantém a humidade adequada.

Os cestos para organização interna são um extra que devo adquirir?

Sim, a arca é fornecida sem cestos, permitindo que personalize o seu interior conforme as necessidades de armazenamento específicas do seu negócio. A aquisição de cestos adicionais pode otimizar a organização e o acesso aos produtos.

Quais os benefícios de ter um termóstato e termómetro digital?

O termóstato e termómetro digital oferecem um controlo rigoroso e uma leitura exata da temperatura interna. Esta funcionalidade é essencial para cumprir as normas de segurança alimentar e para garantir que os seus produtos se mantêm sempre na condição ideal de congelação.