

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Congelador Vertical 400 L Branco -22°C a -18°C

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | CSCAN400LB | Modelo: | CAN400LB |
| Marca: | CASSELIN | EAN: | 3611630083089 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | CASSELIN |
| Modelo | CAN400LB |
| EAN | 3611630083089 |

Descricao Resumida

Congelador vertical de 400 L, branco, com temperatura regulável entre -22 °C e -18 °C. Ideal para conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Congelador Vertical - Principais Vantagens

Este equipamento é a solução ideal para a conservação de produtos congelados em estabelecimentos de restauração e hotelaria. O seu design vertical e a cor branca adaptam-se perfeitamente a qualquer ambiente profissional, assegurando uma integração discreta e eficiente. A otimização do espaço é uma preocupação primordial em cozinhas profissionais, e este modelo oferece uma capacidade generosa sem comprometer a área útil do seu negócio.

A pensar na durabilidade e funcionalidade, cada armário de congelação integra características que facilitam o dia a dia. A descongelação manual garante um controlo total sobre a manutenção do equipamento, prolongando a sua vida útil. Para a segurança dos seus produtos, o fecho da porta com chave oferece tranquilidade, enquanto o fecho automático da porta assegura que esta nunca fica inadvertidamente aberta, poupando energia e mantendo a temperatura constante.

Com um termóstato digital, este **armário refrigerado** permite um controlo preciso da temperatura entre -22 °C e -18 °C, ideal para uma vasta gama de alimentos que requerem congelação profunda. As seis prateleiras fixas com evaporador garantem uma distribuição homogénea do frio, maximizando a eficiência da conservação e a organização interna dos produtos. É uma solução robusta e fiável para as exigências do setor.

Aplicações

Este congelador vertical é indispensável em restaurantes de grande movimento, onde a conservação de ingredientes em grande quantidade é crucial. Também é perfeito para pastelarias e padarias que precisam de armazenar massas ou produtos semi-preparados a temperaturas negativas rigorosas. A sua versatilidade torna-o adequado para hotéis, cafetarias e qualquer negócio de catering que beneficie de uma capacidade de congelação fiável e que se encaixe num espaço compacto.

A sua porta reversível adapta-se a diferentes layouts de cozinha, proporcionando flexibilidade na instalação. A robustez da sua conceção e a eficácia na manutenção de temperaturas baixas garantem um desempenho superior, mesmo sob as condições mais exigentes. Perfeito para manter a frescura e a qualidade de carnes, peixes, vegetais e sobremesas congeladas.

Características Técnicas

| | |
|----------------------|------------------------------|
| Frio | Estático |
| Descongelação | Manual |
| Fecho da porta | Com chave e automático |
| Porta | Reversível |
| Prateleiras | 6 fixas com evaporador |
| Termóstato | Digital |
| Temperatura | Regulável de -22 °C a -18 °C |
| Capacidade líquida | 303 L |
| Capacidade comercial | 400 L |
| Fluido refrigerante | R290 |
| Potência | 400 W / 230 V |
| Dimensões | L 600 x P 685 x A 1890 mm |
| Peso | 60 kg |