

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Arca Congeladora 102L Cinzenta - Gama Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CO11507	Modelo:	11507
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11507

Descricao Resumida

Arca congeladora profissional de 102 litros na cor cinzenta, ideal para a conservação de produtos em restauração. Porta cega e rodas para mobilidade.

Descricao Completa

Congelação Eficaz — Principais Vantagens

Esta arca congeladora, com uma capacidade generosa de 102 litros, é a solução ideal para as necessidades de congelação do seu negócio. Concebida para otimizar o armazenamento de produtos congelados, este equipamento garante uma performance fiável e energeticamente eficiente. O seu design robusto e a porta cega abatível asseguram a manutenção da temperatura interna, protegendo os seus alimentos e minimizando o consumo elétrico, essencial para a rentabilidade de qualquer estabelecimento de restauração.

As rodas integradas proporcionam mobilidade excepcional, permitindo a fácil realocação do equipamento conforme as necessidades do seu espaço. O termostato analógico regulável e os sinalizadores luminosos oferecem um controlo intuitivo e monitorização contínua do funcionamento e possíveis alarmes, assegurando que os seus produtos estão sempre nas condições ideais de conservação. Além disso, o condensador ventilado contribui para um desempenho térmico superior, prolongando a vida útil do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este congelador industrial é particularmente indicado para uma vasta gama de operações comerciais, incluindo lojas de conveniência, restaurantes, cantinas escolares, coletividades e supermercados. É a escolha perfeita para guardar carnes, peixes, vegetais e qualquer outro alimento que requeira conservação a baixas temperaturas. A capacidade de manter temperaturas entre -14°C e -22°C torna-o versátil para diferentes tipos de produtos, garantindo sempre a sua integridade e frescura. A facilidade de limpeza, graças ao seu desagüe frontal e descongelamento manual, simplifica as operações diárias, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Cor	Cinzento
Espessura de Isolamento	55mm
Gás Refrigerante	R600a

Capacidade Bruta/Líquida	102 litros / 102 kg
Temperatura de Trabalho	-14°C a -22°C
Potência	47W
Voltagem/Frequência	220-240V / 50Hz
Consumo Energético Anual	211 kWh/ano
Evaporador	Estático (HC)
Condensador	Ventilado
Controlo de Temperatura	Termostato analógico regulável
Tipo de Porta	Cega abatível
Mobilidade	Rodas
Descongelação	Manual
Desagüe	Frontal
Dimensões (L x P x A)	550 x 650 x 850 mm
Peso Líquido	24 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual é a capacidade total de armazenamento desta arca?

A arca congeladora possui uma capacidade bruta e líquida de 102 litros, o que a torna ideal para armazenar uma quantidade considerável de produtos congelados em estabelecimentos comerciais de pequena e média dimensão.

2. Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento?

Esta arca opera com gás refrigerante R600a, um hidrocarboneto ecológico com baixo impacto ambiental, garantindo uma refrigeração eficiente e em conformidade com as normas ambientais atuais.

3. É possível controlar a temperatura da arca?

Sim, o equipamento dispõe de um termostato analógico regulável que permite ajustar a temperatura de trabalho dentro da faixa de -14°C a -22°C, adaptando-se às necessidades específicas de conservação dos seus produtos.

4. A arca oferece alguma facilidade de movimentação?

Com certeza. Este modelo está equipado com rodas robustas que facilitam a sua movimentação e

posicionamento dentro do seu espaço de trabalho, proporcionando flexibilidade na organização da sua cozinha ou área de vendas.

5. Como é feito o processo de descongelamento?

A descongelação é manual e o aparelho possui um desagüe frontal, o que simplifica e agiliza o processo de manutenção e limpeza, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.