

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



Congelador Vertical Profissional Ventilado 230L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|-----|
| SKU: | TF66539 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Concentra -18 a -16°C. Capacidade líquida de 230L, descongelação automática para otimizar a sua operação profissional. Eficiente e compacto (52x74x193.5cm).

Descricao Completa

Este congelador vertical profissional de 230 litros de capacidade líquida é a solução ideal para a conservação eficaz dos seus produtos em qualquer cozinha de elevado volume. Concebido para assegurar uma cadeia de frio ininterrupta e uma ótima qualidade dos alimentos, este equipamento é indispensável para chefs executivos e diretores de F&B que exigem fiabilidade e desempenho superior. A tecnologia de refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme da temperatura entre -18 a -16 °C, crucial para a segurança alimentar e para evitar a formação de cristais de gelo.

congelador vertical profissional — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Volume Bruto / Líquido | 353 / 230 l |
| Gama de Temperaturas | -18 a -16 °C |
| Classe Climática | 7 |
| Dimensão Externa (LxPxA) | 520 x 740 x 1935 mm |
| Peso Bruto / Líquido | 121 / 108 kg |
| Tipo de Arrefecimento | Ventilado |
| Tipo de Descongelação | Automático, gás quente |
| Refrigerante | R290 |
| Classe de Energia | D |
| Consumo de Energia | 9.4 kWh/24h |
| Consumo Anual de Energia | 3431 kWh/ano |
| Potência de Entrada | 1060 W |
| Tensão / Frequência | 220-240/50 V/Hz |
| GTIN / EAN | 5708181748814 |
| Exposição Total | 0.65 m ² |

| | |
|------------------------|---------------|
| Ambiente Máximo | +35°C, 75% RH |
| EEL | 42.4 % |

Aplicações Profissionais

Este armário de congelação é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na restauração e hotelaria. Desde restaurantes com um serviço de almoço exigente, que necessitam de uma conservação robusta para os seus ingredientes, até buffets de hotel 5 estrelas onde a rotação de stock de produtos congelados é contínua e a manutenção de temperaturas precisas é vital. A sua capacidade de 230L líquidos e dimensões otimizadas permitem uma integração eficiente em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da funcionalidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher o congelador ventilado MARIN 340 RV TB significa investir na excelência operacional da sua cozinha. Ao contrário de modelos estáticos, o seu sistema de arrefecimento ventilado minimiza as oscilações de temperatura, preservando a textura e o sabor dos alimentos por mais tempo. A descongelação automática a gás quente elimina as paragens para manutenção manual, garantindo que o seu equipamento está sempre pronto a funcionar, mesmo durante os períodos de maior afluência. Com o refrigerante R290, contribui para um funcionamento mais ecológico e para a redução dos seus custos energéticos, alinhando-se com as mais recentes normas de sustentabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de armazenamento útil deste congelador??

O congelador oferece uma capacidade líquida de 230 litros, ideal para otimizar o armazenamento de produtos congelados em estabelecimentos profissionais sem ocupar excessivo espaço.

Como funciona o sistema de descongelação automática e que vantagens oferece??

Este equipamento dispõe de descongelação automática por gás quente, eliminando a necessidade de intervenção manual e garantindo a máxima eficiência energética e operacional contínua, prevenindo a acumulação de gelo.

Que tipo de manutenção é recomendada para prolongar a vida útil do aparelho??

Recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas com produtos não abrasivos, bem como a verificação periódica das juntas da porta para assegurar a estanquidade e o desempenho energético.

Este congelador é adequado para estabelecimentos com alta rotação de stock??

Sim, com a sua refrigeração ventilada e descongelação automática, o modelo MARIN 340 RV TB é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de manter uma temperatura estável e eficiente conservação para produtos com alta rotação.

Quais são as especificações ambientais para a instalação deste congelador??

O congelador foi concebido para operar eficientemente numa classe climática 7, suportando ambientes com temperatura máxima de +35°C e 75% de humidade relativa, garantindo performance em condições exigentes.