

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Congelador Expositor de Gelados FOCUS 73 | 113L

Informacoes do Produto

SKU:	TF71081	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Congelador expositor FOCUS 73 com 113L, tampas de vidro curvas e iluminação LED, ideal para gelatarias e espaços de restauração.

Descricao Completa

Concebido para a excelência na conservação e apresentação de sobremesas congeladas, o congelador expositor FOCUS 73 é a solução ideal para estabelecimentos que procuram combinar funcionalidade e apelo visual. Este equipamento de frio comercial assegura que os seus produtos, como gelados e sobremesas ultracongeladas, estejam sempre na temperatura perfeita (-23 a -16 °C), enquanto as suas tampas de vidro curvas e iluminação LED destacam a qualidade da sua oferta, captando a atenção dos clientes.

Congelador de gelados — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	161 / 113 l
Gama de temperaturas	-23 a -16 °C
Classe climática	4
Dimensão externa (LxPxA)	720 x 650 x 850 mm
Dimensão interna (LxPxA)	570 x 500 x 699 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	770 x 760 x 880 mm
Peso bruto / líquido	47 / 44 kg
Acabamento exterior	Branco / cinzento
Acabamento interior	Alumínio martelado
Tipo de arrefecimento	Estático
Tipo de descongelação	Manual
Refrigerante	R290
Classe de energia	D
Consumo de energia	1.18 kWh/24h
Consumo anual de energia	431 kWh/ano

Potência de entrada	84 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	40 dB(A)
GTIN / EAN	5708181759216
Carga de contentor de 40 pés	90 pçs
Rodas	Rodas giratórias
Fechadura	Não
Luz interior	LED
Tipo de controlador	Mecânico
Carga de refrigerante	67 g
Termómetro	Sim
N.º EPREL	1564047
Ambiente máximo	+30°C, 55% RH
EEL	37.9 %
Número e tipo da tampa	2 tampas deslizantes em vidro curvo
Número e tipo do cesto	3 Cesto de arame branco

Aplicações Profissionais

Este armário de congelação é um ativo indispensável para uma vasta gama de negócios na restauração. Em gelatarias e cafés, o seu design elegante e as tampas de vidro curvas garantem que os gelados e sobremesas são apresentados de forma irresistível. Para restaurantes e hotéis, a mobilidade proporcionada pelos rodízios facilita a sua integração em buffets ou áreas de serviço, permitindo uma gestão eficiente do espaço. A sua robustez e capacidade de manter a temperatura ideal são cruciais para a rotação de stock e para o controlo de qualidade dos produtos, satisfazendo

as exigências de qualquer cozinha profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A arca congeladora FOCUS 73 diferencia-se pela sua capacidade de realçar a sua oferta, ao mesmo tempo que garante uma operação sem falhas. As tampas deslizantes de vidro curvo sem moldura, aliadas à iluminação LED interior, transformam o armazenamento numa vitrine de vendas, impulsionando a visibilidade do produto. Inclui um conjunto completo de cestos, otimizando a organização e o acesso ao stock. O condensador assistido por ventilador e o refrigerante R290 sublinham um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade, garantindo poupanças operacionais e um desempenho duradouro. A sua facilidade de movimentação e a drenagem de água de descongelação simplificam as tarefas diárias da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas ideal para conservação de gelados neste congelador??

A gama de temperaturas do congelador FOCUS 73 é de -23 a -16 °C, perfeita para manter os seus gelados na consistência ideal para o consumo, garantindo a sua qualidade e sabor.

Este congelador é fácil de mover no meu estabelecimento??

Sim, o congelador FOCUS 73 inclui rodas giratórias de série, permitindo uma movimentação fácil para reconfiguração do espaço ou para limpeza, sem esforço adicional.

Como é que a iluminação LED contribui para a venda dos produtos??

A iluminação LED interna realça a apresentação dos gelados, tornando-os mais apelativos para os clientes e incentivando a compra, ao mesmo tempo que contribui para a eficiência energética do equipamento.

Que tipo de manutenção regular é necessária para este congelador??

A manutenção inclui a descongelação manual periódica e a drenagem da água de descongelação, além da limpeza regular das tampas de vidro e do interior com produtos adequados para garantir a higiene e a eficiência.

Posso usar este equipamento em qualquer ambiente comercial??

Este congelador foi concebido para ambientes comerciais com uma classe climática 4, suportando um ambiente máximo de +30°C e 55% de humidade relativa, assegurando o desempenho em diversas condições.