

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



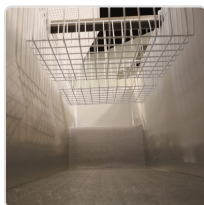
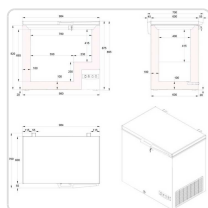
Hotelequip.pt

Arca de Congelação 236L Porta Cega -15/-25°C Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19084684	Modelo:	VECS-120
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	VECS-120

Descricao Resumida

Arca de congelação profissional de 236 litros com porta cega, ideal para conservação de alimentos entre -15 °C e -25 °C. Isolamento de 100 mm para eficiência energética.

Descricao Completa

Esta arca de congelação profissional de 236 litros, com porta cega, oferece uma solução robusta para a conservação de alimentos a temperaturas entre -15 °C e -25 °C, essencial para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Volume Útil	236 L
Dimensões Externas (LPA)	984 x 700 x 895 mm
Dimensões Internas (LPA)	820 x 440 x 455/705 mm
Temperatura de Trabalho	-15 a -25 °C
Voltagem	220V/1/50Hz
Potência	45 W
Consumo Anual de Energia	185 kWh
Isolamento	100 mm poliuretano injetado (100% isento de CFC)
Refrigerante	R600a
Autonomia sem Energia	48 horas

Acessórios Incluídos	1 cesto, fechadura com chave, termóstato, luz LED interna
Acabamento	Interior e exterior lacado a branco

Aplicações Profissionais

Esta arca de congelação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de capacidade de frio fiável e eficiente. É perfeita para:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e marisqueiras para conservação de peixe, carne e produtos sazonais.
- Snack-bares, hamburgarias e rouletes para armazenamento de ingredientes congelados como batatas pré-fritas, hambúrgueres e gelados.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que requerem grande volume de armazenamento para refeições pré-preparadas ou ingredientes a granel.
- Pizzarias e churrasqueiras para guardar massas, carnes e outros componentes congelados.
- Pequenos hotéis e alojamentos locais para gestão de stocks de alimentos.

Arca de Congelação — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Com um consumo anual de apenas 185 kWh e um isolamento de 100 mm, minimiza as perdas térmicas, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais.
- **Segurança Alimentar:** A capacidade de manter a temperatura interna por 48 horas sem corrente elétrica garante a segurança dos alimentos em caso de falha de energia.
- **Organização Otimizada:** Inclui um cesto e luz LED interna, facilitando a organização e a rápida localização dos produtos, mesmo em ambientes de trabalho intensos.
- **Durabilidade e Higiene:** O acabamento lacado a branco, tanto no interior como no exterior, confere resistência e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais.
- **Controlo e Segurança:** Equipada com fechadura de chave e termóstato, permite um controlo preciso da temperatura e a segurança dos produtos armazenados.

Qual a capacidade útil desta arca de congelação?

Esta arca de congelação oferece um volume útil de 236 litros, ideal para o armazenamento de uma quantidade considerável de produtos congelados em cozinhas profissionais.

Qual a faixa de temperatura de funcionamento?

A arca opera numa faixa de temperatura de -15 °C a -25 °C, garantindo a congelação profunda e a conservação segura de diversos tipos de alimentos.

Quais as vantagens do isolamento de 100 mm?

O isolamento de 100 mm de poliuretano injetado a alta pressão minimiza as perdas térmicas, resultando em maior eficiência energética e na capacidade de manter a temperatura interna por até 48 horas sem energia elétrica.

Esta arca inclui acessórios para organização e segurança?

Sim, a arca é fornecida com um cesto para facilitar a organização dos produtos, uma fechadura com chave para maior segurança e uma luz LED interna que ativa ao abrir a porta.

Que tipo de refrigerante é utilizado nesta arca?

Esta arca de congelação utiliza o refrigerante R600a, uma opção eficiente e com menor impacto ambiental, alinhada com as normas atuais.