

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Arca Congeladora 597L c/ Tampas de Vidro Corrediças

Informacoes do Produto

SKU:	MS0100.55.009	Modelo:	750 CHV/V
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	81 kg	Dimensões:	1550 x 960 x 780 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	750 CHV/V

Descricao Resumida

Arca congeladora com 597 litros de capacidade bruta, tampas de correr em vidro e termómetro digital. Ideal para conservação de congelados em negócios.

Descricao Completa

Arca congeladora vidro — Congelador Horizontal — Principais Vantagens

Pensada para o armazenamento eficiente e seguro de produtos congelados, esta arca de alto desempenho é ideal para otimizar o espaço em qualquer cozinha profissional, cafeteria ou estabelecimento de hotelaria. Garante a manutenção da temperatura ideal, essencial para a qualidade e segurança alimentar, ao mesmo tempo que oferece fácil acesso e organização dos seus artigos.

Com um design robusto e funcionalidades inteligentes, esta arca foi concebida para suportar as exigências de uso intensivo. A sua estrutura durável, isolamento eficaz e sistema de refrigeração otimizado asseguram um desempenho consistente e custos operacionais reduzidos, tornando-a um investimento acertado para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para uma vasta gama de negócios no setor alimentar. Desde supermercados e minimercados que necessitam de expor produtos congelados aos clientes, até restaurantes, hotéis e pastelarias que precisam de armazenar grandes volumes de ingredientes ou produtos acabados. A visibilidade proporcionada pelas tampas de vidro torna-o excelente para a venda direta ao público e para a identificação rápida do stock.

A sua versatilidade permite a conservação de gelados, carnes, legumes, produtos de panificação, entre outros. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram maximizar a vida útil dos seus produtos, reduzir o desperdício e garantir a frescura dos alimentos servidos aos seus clientes, impactando positivamente a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1550x960x780 mm
Capacidade (bruto/líquido)	597 /459 l

Consumo de energia elétrica	3.9 kWh/24hr
Potência	0.316 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade máxima (cestos)	4 (3x AR050) + (1x AR051)
Cesto incluído	1 (AR050)
Divisória cesto incluída	1 (AR085)
Divisória alta incluída	1 (AR097)
Divisória baixa incluída	1 (AR096)
Peso	81 kg
Material exterior	Chapa galvanizada revestida a PVC
Material interior	Chapa revestida a PVC atóxico
Temperatura regulável	-28 / -18 °C
Evaporador e condensador	Tubo de cobre
Condensador	Ventilado
Funcionalidades adicionais	Aros aquecidos (anti-condensação e bloqueio), Perfil de proteção ao choque, Esgoto de líquidos frontal, Dois grupos frigoríficos, Termómetro digital

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade útil deste congelador?

A capacidade líquida deste congelador é de 459 litros, oferecendo um espaço considerável para armazenar diversos produtos. A capacidade bruta é de 597 litros, o que demonstra a amplitude total do equipamento.

2. Este equipamento é adequado para exposição de produtos ao público?

Sim, com as tampas de correr em vidro, é perfeitamente adequado para a exposição de produtos congelados, permitindo que os clientes vejam o conteúdo sem abrir a arca, o que contribui para a eficiência energética.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior em chapa revestida a PVC atóxico facilita a limpeza e a manutenção da higiene. Além disso, possui um esgoto de líquidos frontal de fácil acesso para drenagem, simplificando os processos de descongelação e limpeza.

4. Qual é a faixa de temperatura que posso configurar?

Pode regular a temperatura entre -28 °C e -18 °C, o que permite uma congelação profunda e a conservação adequada de uma grande variedade de alimentos, conforme as suas necessidades específicas.

5. Quais as vantagens do sistema de aros aquecidos?

Os aros aquecidos são uma característica crucial para evitar a condensação e o bloqueio das tampas. Isto assegura que as tampas de vidro correm suavemente, mesmo em ambientes com elevada humidade, prolongando a vida útil do equipamento e facilitando o acesso.