

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



Arca Congeladora Profissional 893L com Tampas de Correr em Vidro

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | MS0100.55.001 | Modelo: | 900 CHV/V |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 105 kg | Dimensões: | 2050 x 960 x 780 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | 900 CHV/V |

Descricao Resumida

Arca congeladora profissional com 893L de capacidade bruta, tampas de correr em vidro e termómetro digital. Ideal para conservação e exposição.

Descricao Completa

Arca congeladora profissional — Arca Conservadora – Principais Vantagens

Projetada para responder às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta arca conservadora garante a máxima eficiência na preservação de produtos ultracongelados. A sua robusta construção exterior em chapa galvanizada com revestimento em PVC confere-lhe durabilidade e resistência, enquanto o interior em chapa revestida a PVC atóxico assegura a higiene e segurança alimentar. As tampas de correr em vidro permitem uma visualização clara dos artigos, otimizando a exposição e facilitando a seleção pelos clientes ou pela sua equipa.

O sistema de refrigeração de alta performance, com evaporador e condensador em tubo de cobre, garante uma temperatura estável e homogénea em todo o interior do equipamento. O condensador ventilado e os aros aquecidos previnem eficazmente a formação de condensações e o bloqueio das tampas, assegurando um funcionamento suave e sem interrupções. Esta câmara de congelação é a solução ideal para manter os seus produtos em perfeitas condições, preservando o seu sabor, textura e propriedades nutricionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de congelação é versátil e adapta-se a uma vasta gama de negócios na área alimentar. É excelente para supermercados, minimercados e lojas de conveniência que necessitam de expor produtos congelados de forma atrativa e acessível aos clientes. No setor da hotelaria e restauração, é indispensável para cozinhas profissionais, self-services e buffets onde a conservação a longo prazo e a visibilidade dos alimentos congelados são cruciais.

A sua concepção prática, com perfil de proteção para carros de supermercado e esgoto de líquidos frontal, torna-a altamente funcional em ambientes de grande afluência e exige uma manutenção ágil. A capacidade generosa, aliada à faixa de temperatura ajustável, permite armazenar uma grande variedade de alimentos, desde gelados e sobremesas congeladas a carnes, peixes e vegetais, garantindo sempre a sua frescura e segurança.

Características Técnicas

| Característica | Especificação |
|----------------|---------------|
|----------------|---------------|

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Dimensões (LPA) | 2050x960x780 mm |
| Capacidade Bruta | 839 L |
| Capacidade Líquida | 652 L |
| Consumo Energético | 4.5 kWh/24hr |
| Potência | 0.345 kW |
| Alimentação Elétrica | 230V/1/50 Hz |
| Capacidade Máx. (Cestos) | 6 (5x AR050) + (1x AR051) |
| Cesto Incluído | 1 (AR050) |
| Divisória Cesto Incluída | 1 (AR085) |
| Divisórias Altas Incluídas | 2 (AR097) |
| Divisória Baixa Incluída | 1 (AR096) |
| Peso | 105 kg |
| Exterior | Chapa galvanizada revestida a PVC |
| Interior | Chapa revestida a PVC atóxico |
| Evaporador e Condensador | Tubo de cobre |
| Tampas | Correr em vidro |
| Temperatura Regulável | -28 / -18 °C |
| Termómetro | Digital |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil de armazenamento desta arca?

A arca possui uma capacidade líquida de 652 litros, permitindo um armazenamento eficiente de uma grande quantidade de produtos congelados, ideal para operações comerciais que requerem elevado volume.

É fácil monitorizar e ajustar a temperatura?

Sim, o equipamento está equipado com um termómetro digital integrado, o que facilita o controlo rigoroso da temperatura e permite o ajuste preciso entre -18 °C e -28 °C, conforme as suas necessidades específicas de conservação.

Este equipamento é adequado para supermercados ou lojas com alto tráfego?

Completamente. O perfil de proteção ao choque de carros de supermercado garante maior durabilidade em ambientes de alto tráfego, enquanto as tampas de correr em vidro oferecem uma excelente visibilidade dos produtos para os clientes.

Como é feita a manutenção e limpeza do interior do congelador?

O interior é revestido a chapa de PVC atóxica, que é fácil de limpar e manter. Além disso, o esgoto de líquidos frontal de fácil acesso simplifica a drenagem e garante uma higiene impecável.

Quais as vantagens do sistema de refrigeração?

O evaporador e condensador em tubo de cobre, juntamente com o condensador ventilado e os aros aquecidos, garantem uma refrigeração potente, previnem a formação de gelo e condensação, e asseguram a máxima eficiência energética e a conservação ideal dos alimentos.