

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Congelador Profissional Vertical 600L 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	CHACCH-602	Modelo:	ACCH-602
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	695 x 728 x 2067 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	ACCH-602
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Nº de Portas	2

Descrição Resumida

Congelador profissional de 600L com 2 meias-portas, ideal para restauração. Aço inoxidável, pés reguláveis e eficiência energética para máxima conservação.

Descrição Completa

Concebido para responder às exigências da restauração profissional e hotelaria, este armário ultracongelador de 600 litros oferece uma solução de conservação robusta e eficiente. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e higiene, fundamentais para qualquer cozinha. Ideal para estabelecimentos que necessitam de preservar grandes volumes de produtos, otimizando o espaço e garantindo a qualidade dos alimentos. O seu design com duas meias-portas contribui para a redução do consumo energético ao minimizar a perda de frio durante a abertura.

Congelador Profissional 600L — Armário Congelador — Principais Vantagens

- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 no interior e exterior, assegurando resistência à corrosão e longevidade do equipamento, indispensáveis em ambientes de cozinha intensos.
- Equipado com compressores de alto desempenho para manter uma temperatura de congelação estável entre -22°C e -15°C.
- Isolamento de poliuretano injetado de alta densidade (40 Kg/m³) que minimiza a troca de calor, contribuindo para uma operação mais eficiente e menor consumo elétrico.
- Pés em aço inoxidável reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço e facilitam a limpeza sob o equipamento.
- Ciclo de descongelação controlado eletronicamente, com evaporação automática da água, simplificando a manutenção e garantindo o bom funcionamento.
- Portas com fecho automático e dispositivo de bloqueio integrado, que promove a economia de energia e aumenta a conveniência no quotidiano.

Aplicações Profissionais

Este congelador é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares que necessitam de um desempenho fiável para a conservação de produtos ultracongelados. A sua capacidade de 600 litros e as meias-portas facilitam a organização e o acesso, tornando-o perfeito para armazenar ingredientes, refeições preparadas ou produtos para pastelaria. Contribui para uma

gestão de stocks eficiente e para a segurança alimentar, elementos críticos para o sucesso do seu negócio. A sua construção robusta e tecnologia avançada garantem um funcionamento contínuo e eficaz, auxiliando na manutenção da qualidade e frescura dos alimentos.

Características Técnicas

Meias Portas	2
Temperatura	-22°C a -15°C
Capacidade	600 litros
Classe Energética	D
Consumo Anual	2179 kWh/ano
Potência	700 W
Dimensões (LxPxA)	695x728x2067 mm
Gás Refrigerante	R-290

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de armazenamento deste armário ultracongelador?

Este equipamento oferece uma ampla capacidade de 600 litros, ideal para negócios com grandes necessidades de armazenamento de produtos congelados, garantindo espaço suficiente e organização eficaz.

2. Quais as vantagens do sistema de fecho automático das portas?

O sistema de fecho automático com dispositivo de bloqueio minimiza a perda de temperatura, resultando numa maior eficiência energética e numa poupança significativa nos custos operacionais, além de otimizar o fluxo de trabalho na cozinha.

3. Este congelador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, pastelarias e snack-bares, que procuram uma solução robusta e fiável para a conservação de alimentos a baixas temperaturas.

4. Como a construção em aço inoxidável beneficia a utilização profissional?

A construção integral em aço inoxidável AISI-304 assegura uma resistência superior à corrosão, facilidade de limpeza e uma higiene impecável, características cruciais em ambientes de cozinha que cumprem as mais rigorosas normas sanitárias.

5. Qual a importância do gás refrigerante R-290 neste equipamento?

A utilização do gás refrigerante ecológico R-290 demonstra um compromisso com a sustentabilidade

ambiental, oferecendo um desempenho de refrigeração eficiente com um impacto reduzido no aquecimento global, alinhado com as preocupações ecológicas atuais.