

# 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 rapido  
ao produto

## Arca Congeladora Profissional 113L Branca 595x650x830 mm

### Informacoes do Produto

|        |          |            |                    |
|--------|----------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHAC200L | Modelo:    | AC200L             |
| Marca: | CLIMA    | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 40 kg    | Dimensões: | 595 x 650 x 830 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |          |
|----------------|----------|
| Modelo         | AC200L   |
| Marca          | CLIMA    |
| Capacidade (L) | 51–200 L |
| Cor            | Branco   |
| Instalação     | De Chão  |

|              |            |
|--------------|------------|
| Largura (mm) | até 600 mm |
| Temperatura  | Negativa   |
| Tipo         | Arca       |

## Descricao Resumida

Arca congeladora profissional de 113 litros com exterior em aço lacado a branco. Ideal para conservação eficiente em restauração e hotelaria. (-10°C a -22°C)

## Descricao Completa

### Arca Congeladora Profissional — Armazenamento Congelado — Principais Vantagens

Esta arca de congelação robusta, com acabamento em aço lacado a branco, é a solução ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares que necessitam de uma conservação eficaz e fiável dos seus produtos. Concebida para o uso intensivo profissional, garante um desempenho constante, crucial para a manutenção da cadeia de frio e a segurança alimentar. O seu design compacto, mas com capacidade interna otimizada, permite uma integração perfeita em qualquer espaço de trabalho, mesmo os de menor dimensão, sem comprometer a eficiência.

Com um controlo eletrónico digital de temperatura, este equipamento facilita a gestão e monitorização das condições de congelação, assegurando a máxima frescura dos alimentos. O isolamento de alta densidade e o compressor de qualidade superior contribuem para uma excelente eficiência energética, o que se traduz em poupanças significativas nos custos operacionais a longo prazo.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta arca de congelação torna-a indispensável em cozinhas profissionais, pastelarias, gelatarias, snack-bares e qualquer negócio que exija capacidade de congelamento adicional. Seja para armazenar carnes, peixes, vegetais ou produtos de pastelaria, a sua temperatura regulável entre -10 °C e -22 °C assegura as condições ideais para diversos tipos de alimentos. É particularmente útil para espaços com volume de vendas moderado, oferecendo uma solução económica e eficiente para a conservação.

O arrefecimento estático e o sistema de condensação estática garantem uma distribuição uniforme do frio, prolongando a vida útil dos produtos e mantendo as suas propriedades organoléticas. O

interior em poliestireno termoformado, apto para contacto alimentar, facilita uma limpeza rápida e higiénica, aspeto fundamental em ambientes de preparação de alimentos.

Características Técnicas

|                              |                                                               |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Tipo de Equipamento          | Arca Congeladora                                              |
| Revestimento Exterior        | Aço lacado a branco                                           |
| Interior                     | Poliestireno termoformado para qualidade alimentar            |
| Isolamento                   | Poliuretano injetado de 70 mm de espessura (40 Kg/m³) sem CFC |
| Sistema de Arrefecimento     | Estático, por meio de evaporadores fixos                      |
| Sistema de Condensação       | Estática                                                      |
| Controlo de Temperatura      | Eletrónico digital (DIXELL / CAREL)                           |
| Compressor                   | ZEL de alta qualidade                                         |
| Dimensões Exteriores (LxPxA) | 595 x 650 x 830 mm                                            |
| Dimensões Interiores (LxPxA) | 455 x 445 x 665 mm                                            |
| Peso                         | 37 kg                                                         |
| Capacidade Bruta             | 113 litros                                                    |
| Temperatura                  | -10 °C a -22 °C                                               |
| Classe Climática             | 4                                                             |
| Classificação Energética     | B                                                             |
| Consumo Anual                | 401,5 kWh/ano                                                 |
| Refrigerante                 | R600a                                                         |
| Potência                     | 75 W                                                          |
| Tensão                       | 230 V                                                         |
| Número de Prateleiras        | 2 (fixas)                                                     |

## Perguntas Frequentes

### **Para que tipo de negócio é mais adequada esta arca congeladora?**

Esta arca é ideal para pequenos e médios estabelecimentos de restauração, como snack-bares, pastelarias, cafés ou restaurantes com necessidade de armazenamento compacto e eficiente de produtos congelados, sem grande rotatividade diária.

### **Qual a gama de temperaturas que a arca consegue manter?**

A arca congeladora opera numa gama de temperaturas de -10 °C a -22 °C, controlada digitalmente, o que a torna adequada para uma vasta variedade de alimentos que requerem congelação profunda.

### **Como o controlo eletrónico digital facilita a utilização?**

O controlo digital permite definir e monitorizar a temperatura com precisão, garantindo que os alimentos são mantidos nas condições ideais de conservação, o que é crucial para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.

### **Este equipamento é fácil de limpar e manter?**

Sim, o interior em poliestireno termoformado de qualidade alimentar foi concebido para ser facilmente limpo. A ausência de cantos de difícil acesso e a superfície lisa facilitam as tarefas de higiene diárias.

### **Quais são os benefícios do isolamento de 70 mm de espessura?**

O robusto isolamento em poliuretano de 70 mm minimiza a perda de frio, resultando numa maior eficiência energética e numa manutenção mais estável da temperatura. Isto contribui para um menor consumo de eletricidade e para a diminuição dos custos operacionais.