

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Arca Congeladora Horizontal com Tampa Cega Deslizante 237L

Informacoes do Produto

SKU:	CHICE300NTOS	Modelo:	ICE300NTOS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1063 x 670 x 895 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	ICE300NTOS
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Descrição Resumida

Arca congeladora horizontal com 237L de capacidade e tampa cega deslizante, ideal para congelação profissional e eficiente em qualquer cozinha.

Descrição Completa

Congelador Industrial — Principais Vantagens

Este robusto ultracongelador oferece uma solução de armazenamento de frio de excelência para o seu negócio de restauração ou hotelaria. Concebido com materiais duradouros e um sistema de congelação otimizado, garante a conservação segura e eficaz dos seus alimentos, minimizando perdas e mantendo a qualidade dos produtos. A sua construção em chapa de aço revestida a plástico branco não tóxico, juntamente com o tratamento anticorrosão, assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional exigente.

Com um design elegante e cantos arredondados, este equipamento não só é funcional, como também se integra harmoniosamente em diversos ambientes. As portas de correr com fecho proporcionam segurança adicional e facilitam o acesso aos produtos armazenados, enquanto as rodas multidirecionais permitem uma movimentação simples, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço de trabalho. A poupança energética é assegurada pelo isolamento em poliuretano injetado de grande espessura e ausência de CFC, contribuindo para a sustentabilidade e redução dos custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Este congelador horizontal é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e supermercados. É perfeito para guardar grandes quantidades de produtos congelados, desde carnes e peixes a vegetais e sobremesas. Proporciona um armazenamento seguro e de fácil acesso, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

A funcionalidade do termostato regulável e do interruptor de congelação rápida é particularmente útil para negócios que necessitam de ajustar a temperatura conforme a necessidade ou congelar rapidamente novos lotes de alimentos, como um verdadeiro abatedor. A flexibilidade do equipamento é complementada pela distribuição interior otimizada para cestos (não incluídos), permitindo uma

organização eficiente do inventário e garantindo que cada item esteja acessível com facilidade.

Características Técnicas

Fabrico	Europeu de alta qualidade
Material da Tampa, Depósito Exterior e Interior	Chapa de aço revestida a plástico branco não tóxico com tratamento anticorrosão
Design	Elegante com cantos arredondados
Moldura da Porta	ABS injetado cinzento
Evaporador	Grandes dimensões para congelação mais rápida
Condensador	Ventilado
Isolamento	Poliuretano injetado de grande espessura, sem CFC
Distribuição Interior	Otimizada por cestos (não incluídos) nos modelos NTVS
Termóstato	Regulável e analógico
Congelação Rápida	Interruptor incluído
Indicadores	Luz-piloto de acendimento e de sobreaquecimento
Limpeza	Dreno no depósito para facilitar a limpeza
Portas	De correr com fecho
Mobilidade	Rodas multidirecionais
Gás Refrigerante	R600A
Tensão	220-240V
Capacidade do Cesto	4
Capacidade Total	237 litros
Temperatura	-18 a -24 °C
Potência	199 W
Consumo	3,70 kWh/24h

Dimensões Exteriores (LxPxA)	1063x670x895 mm
-------------------------------------	-----------------

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura mínima e máxima deste ultracongelador?

A arca operada na faixa de -18°C a -24°C, garantindo assim uma congelação profunda e eficaz para a preservação ótima dos alimentos perecíveis, prolongando a sua frescura e segurança.

É fácil movimentar este congelador industrial no espaço da cozinha?

Sim, este congelador está equipado com rodas multidirecionais, o que permite uma movimentação fácil e sem esforço, ideal para a limpeza diária ou para reorganizar o layout da sua cozinha profissional.

A arca congeladora inclui cestos para organização interna?

Não, o equipamento é otimizado para acomodar cestos, mas estes não vêm incluídos. Poderá adquirir os cestos separadamente para personalizar a organização interna de acordo com as suas necessidades específicas de armazenamento.

Este equipamento consome muita energia?

Graças ao seu isolamento em poliuretano injetado de grande espessura e sem CFC, esta arca é concebida para uma considerável economia de energia, apresentando um consumo de 3,70 kWh/24h, o que se traduz em custos operacionais reduzidos para o seu negócio.

Como é feita a limpeza e manutenção deste congelador?

A limpeza é simplificada pela presença de um dreno no depósito, que facilita a drenagem da água de descongelação. Além disso, os materiais de alta qualidade e o tratamento anticorrosão garantem uma manutenção mais fácil e uma maior higiene do aparelho.