

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 Profissional Tampa Cega 392L 1302x723x962mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0100.770.074	Modelo:	HC 400 LB
Marca:	Fricon	EAN:	N/D
		Dimensões:	1302 x 723 x 962 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fricon
Modelo	HC 400 LB
Capacidade (L)	201–400 L
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Negativa

Descrição Resumida

Arca congeladora profissional com 392 litros de capacidade, tampa cega, isolamento de 80mm e controlo digital, ideal para conservação de alimentos.

Descrição Completa

Concebida para uso intensivo em estabelecimentos comerciais e hotelaria, esta arca congeladora de elevado desempenho é a solução ideal para a conservação prolongada de produtos ultracongelados. O seu isolamento de 80 mm assegura uma eficiência energética superior e a manutenção de temperaturas estáveis. Integra um sistema de controlo de temperatura intuitivo, fundamental para o rigor exigido na cozinha profissional.

arca congeladora profissional — Conservação Profissional — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O isolamento de 80 mm minimiza a perda de frio, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termostato e termómetro digital permitem um ajuste exato e monitorização constante da temperatura interna.
- **Durabilidade Elevada:** Revestimentos interno e externo em chapa pré-pintada garantem grande resistência à corrosão e ao desgaste diário.
- **Manutenção Simplificada:** A drenagem de água facilita a limpeza e descongelação, otimizando o tempo da sua equipa.
- **Segurança Alimentar:** A temperatura estável e homogénea, proporcionada pelo frio estático e gás R-600a, mantém a qualidade e segurança dos alimentos congelados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é perfeito para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos e supermercados, até armazéns de catering e espaços de restauração rápida. A sua generosa capacidade de 392 litros é adequada para armazenar grandes volumes de carne, peixe, legumes, produtos de panificação ou gelados, garantindo sempre a frescura e a qualidade dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	392 Litros
Dimensões (LPA)	1302x723x962 mm
Revestimento	Chapa pré-pintada (interno e externo)
Espessura Isolamento	80 mm
Controlo de Temperatura	Termóstato e termómetro digital
Sistema de Frio	Frio estático
Drenagem	Sim (água)
Gás de Refrigeração	R-600a
Classe Climática	4L1
Cestos	Não incluídos

Perguntas Frequentes

A arca congeladora requer instalação profissional?

Este modelo de arca congeladora foi concebido para ser de fácil instalação, não exigindo habitualmente a intervenção de um técnico especializado. Contudo, recomendamos consultar o manual para garantir uma correta colocação.

Qual a frequência recomendada para a descongelação?

A frequência da descongelação depende do uso, mas com o sistema de drenagem de água, o processo é simplificado e deverá ser feito sempre que se acumule uma camada excessiva de gelo, protegendo a eficiência.

É possível ajustar a temperatura interna?

Sim, o termóstato digital permite um ajuste preciso da temperatura, assegurando que os seus produtos são conservados nas condições ideais.

Este equipamento é adequado para uso em ambientes quentes?

Com uma classe climática 4L1, este arca está preparada para funcionar eficazmente mesmo em temperaturas ambiente mais elevadas, comuns em cozinhas profissionais.

Posso comprar cestos para esta arca separadamente?

Os cestos não vêm incluídos, dando-lhe flexibilidade para adquirir os que melhor se adaptam às suas necessidades de organização e tipo de produtos a armazenar.