

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

Arca Congeladora com Tampa Cega de Elevar 481L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0100.770.075	Modelo:	HC 500 LB
Marca:	Fricon	EAN:	N/D
		Dimensões:	1542 x 723 x 962 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fricon
Modelo	HC 500 LB
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Descricao Resumida

Arca congeladora de 481 litros com tampa cega de elevar, ideal para conservação de alimentos em restaurantes e cozinhas profissionais. Frio estático e controlo digital de temperatura.

Descricao Completa

Arca Congeladora 481L — Armazenamento Congelado — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria e restauração, esta arca congeladora proporciona uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos a baixas temperaturas. O seu design com tampa cega de elevar garante um isolamento térmico superior, protegendo o conteúdo de variações de temperatura externas e otimizando o consumo energético. A construção e os materiais foram pensados para ambientes de uso intensivo, assegurando durabilidade e facilidade de manutenção em cozinhas profissionais exigentes.

Equipada com um sistema de refrigeração estática, este equipamento frigorífico é ideal para manter grandes volumes de produtos congelados, desde carnes e vegetais a sobremesas e gelados. O termóstato e termómetro digital permitem um controlo preciso da temperatura, essencial para a segurança alimentar e para preservar a qualidade dos ingredientes. A drenagem de água integrada facilita a descongelação e a limpeza, um aspeto crucial para a higiene operacional.

Aplicações Profissionais

Este contentor de congelação é uma escolha acertada para uma vasta gama de estabelecimentos do setor Horeca e hotelaria. É perfeitamente adequado para restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que necessitam de uma capacidade de armazenamento considerável para produtos congelados. A arca também se revela útil em cantinas, refeitórios e cozinhas industriais, onde a fiabilidade e a eficiência energética são fatores decisivos. A sua versatilidade torna-a um recurso valioso para a gestão de stocks de longa duração, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade	481 litros
Dimensões (LPA)	1542x723x962 mm
Revestimento	Interno e externo em chapa pré-pintada
Espessura Isolamento	80 mm
Controlo Temperatura	Termóstato e termómetro digital
Sistema Refrigeração	Frio estático
Gás Refrigerante	R-600a
Classe Climática	4L1
Cestos	Não incluídos
Drenagem	Drenagem de água

Perguntas Frequentes

Qual a importância do isolamento de 80 mm para esta arca congeladora?

Um isolamento de 80 mm é crucial para garantir uma excelente eficiência energética e a manutenção de temperaturas estáveis. Isto minimiza a perda de frio, reduzindo o consumo de eletricidade e protegendo os produtos armazenados de flutuações térmicas.

Este equipamento é adequado para qualquer tipo de alimento congelado?

Sim, este congelador industrial é versátil e pode armazenar uma ampla variedade de alimentos congelados, desde carnes e peixes a produtos de pastelaria e vegetais. O seu frio estático é ideal para uma conservação eficaz a longo prazo, mantendo a qualidade dos produtos.

Como funciona o sistema de frio estático e quais as suas vantagens?

O frio estático permite que o ar frio se distribua de forma natural no interior do aparelho, criando diferentes zonas de temperatura. É vantajoso para produtos embalados e com longos tempos de conservação, pois evita o ressecamento excessivo e mantém a humidade adequada.

Os cestos para organização interna são um extra que devo adquirir?

Sim, a arca é fornecida sem cestos, permitindo que personalize o seu interior conforme as necessidades de armazenamento específicas do seu negócio. A aquisição de cestos adicionais pode otimizar a organização e o acesso aos produtos.

Quais os benefícios de ter um termóstato e termómetro digital?

O termóstato e termómetro digital oferecem um controlo rigoroso e uma leitura exata da temperatura interna. Esta funcionalidade é essencial para cumprir as normas de segurança alimentar e para garantir que os seus produtos se mantêm sempre na condição ideal de congelação.