

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

Congelador Vertical Profissional Ventilado 230L

Informacoes do Produto

SKU: TF66539

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L) 201–400 L

Instalação De Chão

Refrigeração Ventilado

Temperatura Negativa

Descricao Resumida

Concentra -18 a -16°C. Capacidade líquida de 230L, descongelação automática para otimizar a sua operação profissional. Eficiente e compacto (52x74x193.5cm).

Descricao Completa

Este congelador vertical profissional de 230 litros de capacidade líquida é a solução ideal para a conservação eficaz dos seus produtos em qualquer cozinha de elevado volume. Concebido para assegurar uma cadeia de frio ininterrupta e uma ótima qualidade dos alimentos, este equipamento é indispensável para chefs executivos e diretores de F&B que exigem fiabilidade e desempenho superior. A tecnologia de refrigeração ventilada garante uma distribuição uniforme da temperatura entre -18 a -16 °C, crucial para a segurança alimentar e para evitar a formação de cristais de gelo.

congelador vertical profissional — Características Técnicas

Volume Bruto / Líquido	353 / 230 l
Gama de Temperaturas	-18 a -16 °C
Classe Climática	7
Dimensão Externa (LxPxA)	520 x 740 x 1935 mm
Peso Bruto / Líquido	121 / 108 kg
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Classe de Energia	D
Consumo de Energia	9.4 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	3431 kWh/ano

Potência de Entrada	1060 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181748814
Exposição Total	0.65 m ²
Ambiente Máximo	+35°C, 75% RH
EEI	42.4 %

Aplicações Profissionais

Este armário de congelação é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na restauração e hotelaria. Desde restaurantes com um serviço de almoço exigente, que necessitam de uma conservação robusta para os seus ingredientes, até buffets de hotel 5 estrelas onde a rotação de stock de produtos congelados é contínua e a manutenção de temperaturas precisas é vital. A sua capacidade de 230L líquidos e dimensões otimizadas permitem uma integração eficiente em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da funcionalidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher o congelador ventilado MARIN 340 RV TB significa investir na excelência operacional da sua cozinha. Ao contrário de modelos estáticos, o seu sistema de arrefecimento ventilado minimiza as oscilações de temperatura, preservando a textura e o sabor dos alimentos por mais tempo. A descongelação automática a gás quente elimina as paragens para manutenção manual, garantindo que o seu equipamento está sempre pronto a funcionar, mesmo durante os períodos de maior afluência. Com o refrigerante R290, contribui para um funcionamento mais ecológico e para a redução dos seus custos energéticos, alinhando-se com as mais recentes normas de sustentabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de armazenamento útil deste congelador??

O congelador oferece uma capacidade líquida de 230 litros, ideal para otimizar o armazenamento de produtos congelados em estabelecimentos profissionais sem ocupar excessivo espaço.

Como funciona o sistema de descongelação automática e que vantagens oferece??

Este equipamento dispõe de descongelação automática por gás quente, eliminando a necessidade de intervenção manual e garantindo a máxima eficiência energética e operacional contínua, prevenindo a acumulação de gelo.

Que tipo de manutenção é recomendada para prolongar a vida útil do aparelho??

Recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas com produtos não abrasivos, bem como a verificação periódica das juntas da porta para assegurar a estanquidade e o desempenho energético.

Este congelador é adequado para estabelecimentos com alta rotação de stock??

Sim, com a sua refrigeração ventilada e descongelação automática, o modelo MARIN 340 RV TB é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de manter uma temperatura estável e eficiente conservação para produtos com alta rotação.

Quais são as especificações ambientais para a instalação deste congelador??

O congelador foi concebido para operar eficientemente numa classe climática 7, suportando ambientes com temperatura máxima de +35°C e 75% de humidade relativa, garantindo performance em condições exigentes.