

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

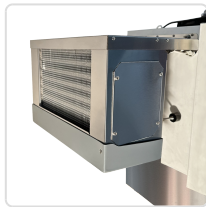


Unidade de Congelação Monobloco para Câmaras 10-15m³ CRU1015N

Informacoes do Produto

SKU:	TF43944	Modelo:	CRU1015N
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181711672

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU1015N

Descrição Resumida

Unidade de congelação monobloco robusta para câmaras frigoríficas de 10-15m³, com descongelação automática e controlo digital. Eficiente para cozinhas exigentes.

Descrição Completa

Para estabelecimentos que exigem excelência na conservação de alimentos congelados, a unidade de congelação monobloco CRU1015N é a solução definitiva. Concebida para integração em câmaras frigoríficas modulares com volumes entre 10 e 15m³, esta máquina assegura uma refrigeração eficiente e consistente entre -20°C e -10°C. Com a sua capacidade de operar em temperaturas ambiente até +43°C e uma humidade de 65%, o seu negócio manterá sempre a qualidade dos produtos, mesmo nas cozinhas mais exigentes e com grandes picos de trabalho, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar.

unidade de congelação monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-20 a -10 °C
Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 965 x 770 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	1060 x 690 x 995 mm
Peso Bruto / Líquido	115 / 105 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290 g
Carga de Refrigerante	200 g
Consumo de Energia (24h)	31.78 kWh/24h

Consumo Anual de Energia	11598 kWh/ano
Potência de Entrada	1630 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Termómetro	Sim
Capacidade da Câmara Frigorífica	10,1 - 15 m ³

Aplicações Profissionais

Este sistema de congelação é crucial para uma vasta gama de operações no setor alimentar. Para um Chef Executivo, garante a conservação ideal de ingredientes delicados, desde peixe fresco a sobremesas pré-preparadas, mantendo a integridade e a frescura. É igualmente indispensável para gestores de F&B em hotéis de grande dimensão que precisam de garantir a rotação de stock e a segurança alimentar em buffets de alto volume, ou para empresas de catering que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos congelados para eventos. Ideal também para talhos e peixarias que exigem temperaturas de congelação rigorosas e estáveis para preservar a qualidade dos seus produtos. A sua fiabilidade em ambientes com flutuações de temperatura externa faz dela a escolha inteligente para cozinhas de restaurantes de qualquer porte em Portugal.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta unidade de congelação representa um investimento na durabilidade e eficiência operacional do seu negócio. A construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e fácil higienização, fundamental para o cumprimento das normas HACCP. O sistema de descongelação automática por gás quente minimiza a formação de gelo, reduzindo a necessidade de intervenções manuais e otimizando o consumo de energia. Além disso, o controlo digital preciso e o termómetro integrado permitem monitorizar a temperatura com exatidão, assegurando que os seus produtos estão sempre nas condições ideais de conservação. Com o refrigerante R290, contribui para uma operação mais ecológica e com menor impacto ambiental, alinhando-se com as

preocupações modernas de sustentabilidade. Esta combinação de características traduz-se em menos preocupações operacionais e mais tempo para se focar no que realmente importa: a sua ementa e a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de câmara frigorífica para esta unidade de congelação??

Esta unidade monobloco é otimizada para câmaras frigoríficas de congelação com volumes entre 10,1 e 15 metros cúbicos, garantindo um desempenho térmico eficiente para este intervalo. É crucial dimensionar a câmara corretamente para maximizar a eficácia do equipamento.

Como é feita a descongelação e qual a sua frequência??

A unidade possui um sistema de descongelação automático por gás quente, o que significa que o ciclo é gerido eletronicamente para otimizar o funcionamento e evitar acumulação excessiva de gelo. A frequência é determinada pelo controlador eletrónico com base nas condições de operação.

Este equipamento é adequado para cozinhas com altas temperaturas ambiente??

Sim, esta unidade foi concebida para operar em condições exigentes, suportando temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade relativa, o que a torna ideal para cozinhas profissionais com cargas de trabalho intensas e ambientes quentes.

Que tipo de manutenção preventiva é recomendada para esta unidade??

Recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e a verificação periódica das entradas de ar para assegurar um fluxo desimpedido. É também aconselhável uma inspeção técnica anual por um profissional qualificado para verificar os níveis de refrigerante e o estado geral dos componentes.

Qual a importância do refrigerante R290 neste sistema??

O refrigerante R290 é um hidrocarboneto com um baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), tornando esta unidade uma escolha mais sustentável e amiga do ambiente, alinhada com as mais recentes diretrizes europeias para equipamentos de refrigeração.