

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



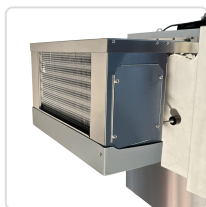
Hotelequip.pt

## Unidade Congelação Monobloco 7,6-10m<sup>3</sup> -20°C CRU7610N

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF43943	<b>Modelo:</b>	CRU7610N
<b>Marca:</b>	TEFCOLD	<b>EAN:</b>	5708181711665

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	TEFCOLD
<b>Modelo</b>	CRU7610N

## Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco eficiente para câmaras frigoríficas de 7,6-10m<sup>3</sup>, com controlo digital, descongelação automática e acabamento em aço inox. Ideal para qualquer cozinha profissional.

## Descricao Completa

Para gerir um serviço de restauração de alto volume, a conservação de produtos congelados é crucial. Esta unidade monobloco de congelação foi concebida para otimizar o desempenho de câmaras frigoríficas modulares com uma capacidade de 7,6 a 10 m<sup>3</sup>, garantindo temperaturas constantes entre -10°C e -20°C. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e funcionalidades inteligentes, este equipamento minimiza perdas de produto e assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, libertando a sua equipa para focar-se na excelência culinária.

### unidade congelação monobloco — Características Técnicas

<b>Dimensão Externa (LxPxA)</b>	600 x 965 x 770 mm
<b>Dimensão da Embalagem (LxPxA)</b>	1060 x 690 x 995 mm
<b>Peso Bruto / Líquido</b>	115 / 105 kg
<b>Consumo de Energia (24h)</b>	29.52 kWh
<b>Potência de Entrada</b>	1394.73 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Gama de Temperaturas</b>	-20 a -10 °C
<b>Acabamento Exterior</b>	Aço inoxidável

<b>Classe Climática</b>	5
<b>Luz Interior</b>	LED
<b>Tipo de Controlador</b>	Eletrónico
<b>Tipo de Arrefecimento</b>	Ventilado
<b>Tipo de Descongelação</b>	Automático, gás quente
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Carga de Refrigerante</b>	200 g
<b>Termómetro</b>	Sim
<b>Consumo Anual de Energia</b>	10775 kWh/ano
<b>Capacidade de Refrigeração (câmara)</b>	7,6 - 10 m <sup>3</sup>

## Aplicações Profissionais

---

Esta unidade de congelação é ideal para estabelecimentos que dependem de um controlo rigoroso de temperatura e armazenamento eficiente. Perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, hotelaria, ou qualquer operação de catering que necessite de conservar ingredientes sensíveis ou produtos pré-preparados. A sua capacidade de operar em temperaturas ambiente elevadas (até +43°C) torna-a uma solução fiável para ambientes de trabalho exigentes, como cozinhas industriais ou armazéns com ventilação limitada.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha de uma unidade de congelação é um investimento crítico. Este equipamento distingue-se pela sua tecnologia monobloco, que simplifica a instalação e reduz a necessidade de manutenção complexa, em comparação com sistemas divididos. A descongelação automática por gás quente otimiza o consumo energético e previne a acumulação de gelo, assegurando uma eficiência contínua. Além disso, o seu design em aço inoxidável não só confere durabilidade superior como também facilita a limpeza e desinfeção diária, cumprindo as exigências HACCP da sua cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

**Qual é a capacidade ideal da câmara frigorífica para este monobloco??**

*Esta unidade de congelação foi projetada para câmaras frigoríficas com volumes entre 7,6 e 10 metros cúbicos, garantindo um desempenho de arrefecimento otimizado para essas dimensões.*

**Como é feita a descongelação do equipamento??**

*A descongelação é totalmente automática e utiliza gás quente, um método eficiente que minimiza as flutuações de temperatura e o consumo de energia.*

**Que tipo de refrigerante utiliza e quais as suas vantagens??**

*Este equipamento utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável.*

**É fácil de instalar e manter??**

*Sendo uma unidade monobloco, a instalação é simplificada. A sua estrutura em aço inoxidável e a evaporação automática da condensação também facilitam a limpeza e a manutenção preventiva.*

**Pode ser utilizada em ambientes com altas temperaturas??**

*Sim, a unidade foi projetada para operar de forma eficiente em temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade, ideal para cozinhas profissionais exigentes.*