

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

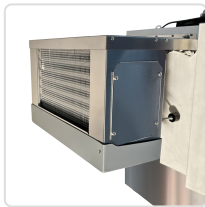


Unidade Congelação Monobloco 5,1-7,5m³ CRU5175N

Informacoes do Produto

SKU:	TF43942	Modelo:	CRU5175N
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181711658

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU5175N

Descrição Resumida

Unidade de congelação monobloco robusta para câmaras frigoríficas de 5,1-7,5m³, com temperatura de -10 a -20°C e descongelação automática. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebida para otimizar o processo de congelação em câmaras frigoríficas modulares de médio volume, a unidade de congelação monobloco CRU5175N oferece uma solução robusta e energeticamente eficiente para cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria. Esta unidade frigorífica assegura uma preservação impecável dos seus alimentos e ingredientes, mantendo-os num intervalo de temperatura ideal de -10 a -20 °C, crucial para a segurança alimentar e a qualidade do produto final. Com o seu sistema de evaporação automática de condensação e controlo digital preciso, a sua equipa beneficia de um funcionamento simplificado e uma manutenção reduzida, garantindo que o seu stock permanece em condições ótimas, mesmo durante períodos de elevada exigência operacional.

Unidade Congelação Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-20 a -10 °C
Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 996 x 870 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	1060 x 540 x 995 mm
Peso Bruto / Líquido	105 / 95 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290 g

Carga de Refrigerante	150 g
Consumo de Energia (24h)	27.02 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	9864 kWh/ano
Potência de Entrada	2190 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Termómetro	Sim
Capacidade de Refrigeração (câmara frigorífica)	5,1 - 7,5 m ³
Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico
Tipo de Arrefecimento	Ventilado

Aplicações Profissionais

Este sistema de congelação é indispensável para qualquer estabelecimento que necessite de manter um controlo rigoroso sobre a temperatura dos seus produtos congelados. É a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes de grande volume que requerem congelação profunda rápida, para armazenagem de produtos em hotéis de 5 estrelas que servem grandes buffets, e para a indústria de catering que exige a manutenção da cadeia de frio em ambientes desafiantes. A sua robustez e capacidade de operar em temperaturas ambiente elevadas tornam-no ideal para espaços com ventilação limitada ou em regiões de clima mais quente, garantindo a integridade do stock e o cumprimento das normas HACCP sem falhas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta unidade monobloco traduz-se em fiabilidade e desempenho superior. O seu design em aço inoxidável não só confere uma durabilidade excecional, resistindo aos rigores de uma cozinha industrial, como também facilita a limpeza e a manutenção da higiene. O refrigerante R290, de baixo impacto ambiental, aliado à descongelação automática por gás quente, representa uma

solução ecológica e que minimiza as paragens para manutenção. O controlo digital preciso e o termómetro integrado permitem monitorizar e ajustar a temperatura com facilidade, dando ao Chef Executivo a tranquilidade de que os seus ingredientes estão sempre nas condições ideais para a confeção. É um investimento que otimiza a eficiência operacional e reduz os custos a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima da câmara frigorífica compatível com esta unidade de congelação??

Esta unidade monobloco é otimizada para câmaras frigoríficas com uma capacidade de 5,1 a 7,5 metros cúbicos, garantindo um desempenho de congelação eficaz e uniforme para volumes de armazenamento intermédios.

É necessário realizar a descongelação manual do equipamento??

Não, esta unidade de congelação possui um sistema de descongelação automática por gás quente, o que elimina a necessidade de intervenção manual frequente e otimiza a eficiência energética.

Qual o tipo de refrigerante utilizado e quais as suas vantagens??

O equipamento utiliza o refrigerante R290, conhecido pelo seu baixo potencial de aquecimento global (GWP) e alta eficiência termodinâmica, contribuindo para um funcionamento mais ecológico e económico.

Como é feita a manutenção e limpeza exterior desta unidade??

A unidade possui um acabamento em aço inoxidável, permitindo uma limpeza fácil e rápida com produtos neutros e um pano húmido, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

Pode esta unidade operar em ambientes com alta humidade e temperatura??

Sim, o equipamento foi concebido para manter a sua eficiência de congelação mesmo em condições ambientais exigentes, suportando temperaturas até +43°C e 65% de humidade, o que é ideal para cozinhas com ambientes controlados.