

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

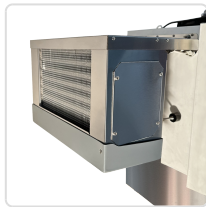


Unidade Refrigeração Monobloco 10-15m³ CRU1015P

Informacoes do Produto

SKU:	TF43939	Modelo:	CRU1015P
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181711627

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU1015P

Descrição Resumida

Unidade Refrigeração Monobloco CRU1015P para câmaras frigoríficas 10-15m³. Descongelação automática, controlo digital e acabamento inox. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Garanta a conservação ideal dos seus alimentos com a Unidade de Refrigeração Monobloco CRU1015P, concebida para câmaras frigoríficas de 10.1 a 15 m³. Este equipamento robusto e eficiente é a solução perfeita para cozinhas profissionais que exigem fiabilidade e controlo preciso de temperatura, essencial para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. A sua tecnologia avançada minimiza a manutenção e otimiza o consumo energético, mesmo em ambientes desafiantes.

Unidade Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	0 a +8 °C
Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 960 x 880 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	790 x 1150 x 1170 mm
Peso Bruto / Líquido	96 / 86 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de Energia	23.4 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	8541 kWh/ano

Potência de Entrada	1320 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Capacidade de Refrigeração – Câmaras Frigoríficas	10,1 - 15 m ³
Carga de Refrigerante	170 g
Termómetro	Sim
Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico
Tipo de Arrefecimento	Ventilado

Aplicações Profissionais

Concebida para a exigência do dia a dia, esta unidade de refrigeração monobloco é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de operar em temperaturas ambiente até +43°C garante um desempenho consistente mesmo nas cozinhas mais quentes, protegendo a sua rotação de stock e a qualidade dos ingredientes mais delicados. É uma escolha estratégica para gestores que procuram otimizar a conservação de produtos frescos e semiprocessados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Unidade de Refrigeração Monobloco CRU1015P distingue-se pela sua evaporação automática da condensação, eliminando a necessidade de intervenção manual frequente. O controlo digital preciso e o visor de temperatura facilitam a monitorização, crucial para o cumprimento das normas HACCP. Com um acabamento robusto em aço inoxidável para durabilidade e higiene, e utilizando o refrigerante R290 de baixo impacto ambiental, este equipamento oferece uma solução de frio potente e sustentável para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

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

Esta unidade é otimizada para câmaras frigoríficas com um volume entre 10,1 e 15 m³, assegurando um desempenho de refrigeração eficiente e consistente para o seu negócio.

Como é feita a descongelação do equipamento??

A descongelação é totalmente automática, utilizando gás quente, o que garante a máxima eficiência energética e minimiza a acumulação de gelo sem necessidade de intervenção manual.

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

O equipamento utiliza o refrigerante R290 (propano), conhecido pela sua elevada eficiência e baixo impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais ecológica e custos energéticos reduzidos.

Este equipamento pode ser utilizado em cozinhas com altas temperaturas ambiente??

Sim, a unidade foi concebida para funcionar eficazmente em temperaturas ambiente até +43°C, sendo ideal para cozinhas profissionais onde o calor é uma constante, sem comprometer o desempenho.

Como se realiza a manutenção básica da unidade de refrigeração??

A manutenção básica inclui a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e a verificação periódica do visor digital para assegurar que a temperatura de operação está dentro dos parâmetros desejados.