

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

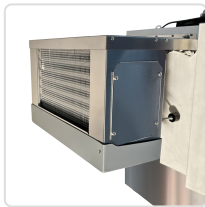


Unidade Refrigeração Monobloco 15-20m³ Inox CRU1520P

Informacoes do Produto

SKU:	TF43940	Modelo:	CRU1520P
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181711634

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU1520P

Descrição Resumida

Solução compacta e robusta para câmaras frigoríficas de 15 a 20m³. Manutenção reduzida, controlo digital preciso e aço inoxidável para durabilidade.

Descrição Completa

Para otimizar a gestão de frio em cozinhas profissionais de grande volume, hotéis e restaurantes com câmaras modulares, a **Unidade de Refrigeração Monobloco CRU1520P** é a escolha ideal. Concebida para câmaras frigoríficas de 15 a 20 m³, este equipamento assegura uma conservação de alimentos impecável, mantendo a qualidade e frescura dos produtos perecíveis. Com a sua capacidade de operar eficazmente até +43°C de temperatura ambiente e uma humidade de 65%, garante fiabilidade contínua mesmo nos ambientes mais exigentes, crucial para o ritmo acelerado do serviço e a conformidade com as normas HACCP.

Unidade de Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	0 a +8 °C
Capacidade de Refrigeração (Câmara)	15,1 - 20 m ³
Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 960 x 880 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	790 x 1150 x 1170 mm
Peso Bruto / Líquido	110 / 100 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Carga de Refrigerante	200 g

Consumo de Energia (24h)	25.92 kWh
Consumo Anual de Energia	9461 kWh/ano
Potência de Entrada	1390 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181711634
Carga de Contentor 40 Pés	60 pçs
Tipo de Controlador	Eletrónico
Termómetro	Sim
Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Arrefecimento	Ventilado

Aplicações Profissionais

Esta unidade frigorífica é ideal para Diretores de F&B que procuram soluções robustas e eficientes para a conservação de grandes volumes em câmaras frigoríficas modulares, otimizando a cadeia de frio e assegurando a segurança alimentar. É também uma escolha acertada para Chefs Executivos que dependem de um controlo de temperatura rigoroso para ingredientes sensíveis, garantindo a qualidade da confeção. Pela sua construção em aço inoxidável e capacidade de operar em condições climáticas exigentes (Classe 5), adapta-se perfeitamente a cozinhas industriais, armazéns de alimentos e grandes refeitórios.

Porquê Escolher Este Equipamento

A característica que distingue este equipamento frigorífico é a sua capacidade de evaporação automática da condensação, reduzindo significativamente a necessidade de intervenção manual e os custos de manutenção. O controlo digital preciso, aliado a um visor de temperatura intuitivo, permite à sua equipa gerir o ambiente de frio com máxima exatidão, minimizando desperdícios e falhas operacionais. A sua robustez, comprovada pela classe climática 5 e o acabamento em aço inoxidável, garante uma vida útil prolongada e conformidade com as exigências sanitárias mais

rigorosas, como as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima da câmara frigorífica suportada por esta unidade??

A unidade de refrigeração monobloco CRU1520P foi concebida para câmaras frigoríficas com um volume entre 15,1 e 20 m³, garantindo uma refrigeração eficiente dentro dessa faixa.

Qual a gama de temperaturas que esta unidade de refrigeração consegue manter??

Este equipamento permite manter uma gama de temperaturas entre 0 °C e +8 °C, ideal para a conservação de uma vasta variedade de produtos frescos e refrigerados.

A unidade de refrigeração é resistente a ambientes de cozinha exigentes??

Sim, a unidade é construída em aço inoxidável e possui uma classe climática 5, o que significa que foi testada para operar eficientemente em temperaturas ambiente até +43 °C e 65% de humidade.

Como é feita a descongelação e qual o refrigerante utilizado??

A descongelação é automática e processada por gás quente, o que otimiza o desempenho. Utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.

Que tipo de manutenção regular é recomendada para este equipamento??

Para garantir o desempenho e longevidade, recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável, verificação periódica do sistema de drenagem de condensação e inspeção dos filtros de ar para assegurar o fluxo de ar adequado.