

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Unidade Refrigeração Monobloco para Câmara Frigorífica 3-5m³ CRU3050P

Informacoes do Produto

SKU:	TF43936	Modelo:	CRU3050P
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Cutters - Emulsionadoras

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
--------------	---------

Modelo	CRU3050P
EAN	Cutters - Emulsionadoras

Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco robusta para câmaras frigoríficas de 3-5m³.
Controlo digital, descongelação automática e R290 para máxima eficiência.

Descricao Completa

Assegure a máxima segurança alimentar e prolongue a vida útil dos seus ingredientes com a Unidade de Refrigeração Monobloco CRU3050P. Este equipamento de elevado desempenho foi concebido para manter uma temperatura estável entre 0 e +8 °C em câmaras frigoríficas de 3 a 5 m³, otimizando a conservação dos alimentos. A sua tecnologia avançada, incluindo a descongelação automática por gás quente e a evaporação da condensação, garante um funcionamento contínuo e eficiente, minimizando interrupções operacionais e custos de manutenção.

Unidade de refrigeração monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	0 a +8 °C
Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 859 x 880 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	700 x 1110 x 1170 mm
Peso Bruto / Líquido	75 / 65 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de Energia (24h)	17.93 kWh/24h

Consumo Anual de Energia	6545 kWh/ano
Potência de Entrada	1200 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Carga de Contentor (40 pés)	68 pçs
Tipo de Controlador	Eletrónico
Carga de Refrigerante	130 g
Termómetro	Sim
Capacidade da Câmara Frigorífica	3 - 5 m ³
Evaporação da Condensação	Automática
Temperatura Ambiente Máxima	+43°C
Humidade Máxima	65%
Controlo e Visor de Temperatura	Digital
Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Arrefecimento	Ventilado

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração monobloco é a escolha ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, estabelecimentos de catering, talhos e peixarias que dependem de um controlo de temperatura rigoroso para o armazenamento de produtos frescos. A sua robustez e capacidade de operar em ambientes exigentes, com temperaturas até +43°C e 65% de humidade, tornam-na perfeita para o ritmo acelerado de qualquer operação que necessite de manter a cadeia de frio sem compromissos, garantindo a qualidade desde a receção do produto até à sua confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da unidade CRU3050P representa um investimento na fiabilidade e sustentabilidade do seu negócio. O uso do refrigerante natural R290 não só a alinha com as mais recentes diretivas ambientais, como também contribui para uma maior eficiência energética. A sua classificação na Classe Climática 5 assegura um desempenho superior mesmo sob condições operacionais intensas. Além disso, a descongelação automática por gás quente e o acabamento em aço inoxidável simplificam a manutenção, promovendo a higiene e a longevidade do equipamento, crucial para um controlo de FIFO eficaz e redução de desperdício.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de câmara frigorífica suportada por esta unidade?

Esta unidade monobloco é concebida para refrigeração eficiente de câmaras frigoríficas com volumes entre 3 e 5 metros cúbicos, ideal para pequenos e médios estabelecimentos.

Como beneficia o refrigerante R290 o meu negócio?

O refrigerante R290 é um hidrocarboneto natural com baixo potencial de aquecimento global (GWP), o que o torna uma opção mais ecológica e em conformidade com as regulamentações futuras, contribuindo para a sustentabilidade do seu estabelecimento.

É necessário algum tipo de manutenção especial para a descongelação automática?

A descongelação é totalmente automática e utiliza gás quente, o que reduz a necessidade de intervenção manual e otimiza o desempenho. É apenas recomendado verificar periodicamente a limpeza dos condensadores.

Qual a importância da Classe Climática 5 neste equipamento?

A Classe Climática 5 significa que a unidade garante o seu desempenho ideal mesmo em temperaturas ambientes elevadas (até +43°C), assegurando a refrigeração eficaz em cozinhas movimentadas ou zonas com maior exposição ao calor.

Esta unidade oferece controlo digital de temperatura?

Sim, o equipamento integra um controlo digital preciso e um visor de temperatura, permitindo um ajuste fácil e uma monitorização constante para assegurar as condições ideais de conservação.