

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



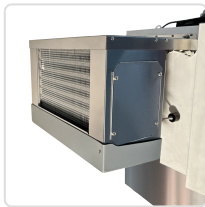
Hotelequip.pt

Unidade de Refrigeração Monobloco 7.6-10m³ CRU7610P

Informacoes do Produto

SKU:	TF43938	Modelo:	CRU7610P
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181711610

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU7610P

Descrição Resumida

Unidade de refrigeração monobloco CRU7610P para câmaras frigoríficas de 7.6-10m³. Refrigeração ventilada, controlo digital e descongelação automática. Ideal para ambientes exigentes.

Descrição Completa

Assegure a máxima frescura dos seus ingredientes e minimize perdas com a Unidade de Refrigeração Monobloco CRU7610P, concebida para otimizar o desempenho de câmaras frigoríficas entre 7.6 e 10 m³. Este equipamento essencial para cozinhas profissionais garante uma solução de frio robusta e fiável, mantendo a estabilidade térmica em ambientes exigentes. Com um intervalo de temperatura de 0 a +8 °C, é ideal para a conservação segura de uma vasta gama de produtos frescos, desde laticínios a vegetais e carnes.

Unidade de Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 910 x 880 mm
Gama de Temperaturas	0 a +8 °C
Capacidade de Refrigeração (câmara)	7.6 - 10 m ³
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Peso Bruto / Líquido	90 / 80 kg
Consumo de Energia (24h)	21.12 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	7709 kWh/ano
Potência de Entrada	1310 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290 g
Carga de Refrigerante	150 g
Termómetro	Sim
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	700 x 1110 x 1170 mm

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é a escolha ideal para chefes executivos e diretores de F&B que gerem cozinhas de alta produção em restaurantes, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de operar eficientemente em temperaturas ambientes até +43°C e 65% de humidade torna-a particularmente adequada para ambientes de cozinha exigentes, onde a estabilidade térmica é vital para a operação contínua e a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta unidade distingue-se pela sua tecnologia de evaporação automática da condensação, eliminando a necessidade de drenagem manual e reduzindo a carga de trabalho da sua equipa. O controlo digital intuitivo e o visor de temperatura facilitam a monitorização e ajuste, permitindo uma gestão precisa do ambiente interno da câmara. O acabamento em aço inoxidável assegura não só uma durabilidade superior, mas também uma limpeza e manutenção simplificadas, prolongando a vida útil do investimento. A utilização do refrigerante R290, com baixo impacto ambiental, sublinha o compromisso com soluções sustentáveis e eficientes, refletindo a visão de um negócio moderno e responsável.

Perguntas Frequentes

Como é feita a instalação desta unidade monobloco??

A unidade monobloco é concebida para uma instalação simplificada na câmara frigorífica, exigindo apenas a conexão elétrica e o posicionamento adequado. Recomenda-se a contratação de um técnico certificado para garantir a correta integração e funcionamento otimizado.

Qual a manutenção necessária para garantir o bom funcionamento??

Para assegurar a longevidade e eficiência do equipamento, é fundamental realizar a limpeza regular das serpentinas do condensador e verificar periodicamente os vedantes da câmara. A descongelação é automática, minimizando a intervenção manual.

Este equipamento é adequado para quais tipos de câmaras frigoríficas??

Esta unidade é ideal para câmaras frigoríficas modulares com volumes entre 7.6 e 10 m³, proporcionando uma refrigeração eficaz e estável para a conservação de alimentos frescos a temperaturas de 0 a +8 °C.

Qual a importância da classe climática 5 para uma cozinha profissional??

A classe climática 5 indica que a unidade foi testada para operar eficazmente em temperaturas ambientes elevadas (até +43°C) e alta humidade. Isto é crucial em cozinhas profissionais onde o calor e o vapor são constantes, garantindo que a unidade mantém o desempenho de refrigeração sem falhas.

Que vantagens oferece o refrigerante R290??

O refrigerante R290 é um hidrocarboneto com baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), tornando esta unidade uma opção mais amiga do ambiente. Além disso, é conhecido pela sua alta eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais.