

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 10-15m³ CRU1015N

Informacoes do Produto

SKU:	TF49663	Modelo:	CRU1015N w/o Panel
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181732738

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU1015N w/o Panel

Descrição Resumida

Unidade de congelação monobloco CRU1015N para câmaras frigoríficas de 10-15m³. Robusta, eficiente, com controlo digital e descongelação automática.

Descrição Completa

Aumente a eficiência do seu armazenamento refrigerado com a unidade de congelação monobloco CRU1015N. Concebida para câmaras frigoríficas entre 10,1 e 15 m³, esta solução integrada oferece controlo de temperatura preciso e fiabilidade em ambientes exigentes. Perfeita para chefes de cozinha e gestores de F&B que procuram otimizar a conservação de alimentos congelados, garantindo a qualidade e segurança alimentar exigidas nas cozinhas profissionais.

unidade congelação monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-20 a -10 °C
Dimensão externa (LxPxA)	600 x 1046 x 870 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	790 x 1150 x 1170 mm
Peso bruto / líquido	115 / 105 kg
Acabamento exterior	Aço inoxidável
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de energia (24h)	31.78 kWh
Consumo anual de energia	11598 kWh/ano

Potência de entrada	2360 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	200 g
Termómetro	Sim
Capacidade de refrigeração (câmara)	10,1 - 15 m ³
Classe climática	5
Luz interior	LED
Tipo de arrefecimento	Ventilado

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a escolha ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis de 4 e 5 estrelas, restaurantes com elevado número de serviços e operações de catering que dependem de um stock significativo de produtos congelados. Garante a manutenção rigorosa das temperaturas para a conservação de carnes, peixes, vegetais e produtos de pastelaria, essencial para a qualidade da ementa e a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta unidade de congelação reside na sua construção monobloco em aço inoxidável, que simplifica a instalação e garante uma durabilidade excepcional. A sua capacidade de operar em temperaturas ambiente até +43°C e elevada humidade (65%) torna-a incrivelmente resiliente, um fator crítico em cozinhas profissionais com picos de calor. A evaporação automática da condensação e a descongelação por gás quente minimizam a necessidade de intervenção manual, otimizando o tempo da sua equipa e reduzindo custos operacionais.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade da câmara frigorífica suportada por esta unidade de congelação??

Esta unidade monobloco foi concebida para operar eficazmente em câmaras frigoríficas de congelação com volumes entre 10,1 e 15 metros cúbicos, garantindo um desempenho ótimo para

requisitos de armazenamento de média dimensão.

Como funciona a descongelação e a gestão da condensação neste equipamento??

O sistema integra descongelação automática por gás quente, o que assegura ciclos eficientes sem acumulação de gelo. Adicionalmente, possui evaporação automática da condensação, eliminando a necessidade de drenagem manual e simplificando a manutenção.

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

Utiliza o refrigerante R290, um propano com baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), que contribui para uma operação mais amiga do ambiente e eficiente energeticamente, alinhada com as mais recentes diretivas ambientais.

É possível monitorizar a temperatura de forma precisa??

Sim, o equipamento está dotado de controlo digital e visor de temperatura, permitindo uma monitorização constante e precisa da gama de -20 a -10 °C, essencial para a segurança alimentar e conformidade regulamentar.

Este equipamento é adequado para ambientes de cozinha com altas temperaturas??

Absolutamente. Esta unidade é projetada para funcionar em condições ambientais exigentes, suportando temperaturas até +43°C e 65% de humidade, o que a torna robusta para as cozinhas profissionais mais movimentadas.