

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 CRU1520N 15-20m³

Informacoes do Produto

SKU:	TF49664	Modelo:	CRU1520N w/o Panel
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181732745

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU1520N w/o Panel

Descrição Resumida

Unidade de congelação monobloco eficiente para câmaras frigoríficas 15-20m³.
Descongelação automática e controlo digital para operações exigentes.

Descrição Completa

As cozinhas profissionais exigem equipamentos de congelação fiáveis e eficientes, capazes de manter a integridade dos alimentos e otimizar as operações diárias. Esta unidade monobloco, concebida para câmaras frigoríficas de 15 a 20 m³, oferece um desempenho robusto e um controlo de temperatura preciso. É a solução ideal para gerir grandes volumes de produtos ultracongelados, garantindo a segurança alimentar e a máxima frescura dos seus ingredientes mais valiosos. Para o gestor de compras ou o chef executivo que procura um sistema de congelação autónomo e de fácil integração, este equipamento representa um investimento inteligente na eficiência operacional e na redução de perdas.

unidade congelação monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-20 a -10 °C
Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 1046 x 870 mm
Peso Bruto / Líquido	120 / 110 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de Energia (24h)	34.51 kWh
Consumo Anual de Energia	12597 kWh/ano

Potência de Entrada	2480 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Tipo de Controlador	Eletrónico
Carga de Refrigerante	200 g
Termómetro	Sim
Capacidade Câmara Frigorífica	15,1 - 20 m ³
Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Arrefecimento	Ventilado

Aplicações Profissionais

Esta unidade de congelação monobloco é perfeitamente adaptada para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes de alta gastronomia que necessitam de preservar ingredientes sensíveis a grandes hotéis com buffets extensivos e operações de catering de grande escala. A sua capacidade para câmaras de até 20 m³ torna-a ideal para o armazenamento de produtos ultracongelados, permitindo uma gestão eficiente do *stock* e a implementação de estratégias de *mise en place* avançadas. A robustez e o desempenho constante são cruciais para manter a cadeia de frio ininterrupta, um fator decisivo para a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos nos estabelecimentos mais exigentes. É também uma solução valiosa para cozinhas de produção centralizadas ou unidades de processamento alimentar que requerem congelação de grande volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta unidade de congelação significa investir em fiabilidade e eficiência a longo prazo. O seu sistema de descongelação automática por gás quente minimiza a acumulação de gelo, reduzindo a necessidade de intervenção manual e otimizando o consumo energético. O controlo digital preciso e o visor de temperatura permitem um monitoramento constante, essencial para o cumprimento das normas HACCP e para a preservação da qualidade dos alimentos. Adicionalmente, o refrigerante R290 demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental e uma maior eficiência energética. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de

limpeza, suportando as exigências diárias de uma cozinha profissional intensiva. Este equipamento foi concebido para operar de forma otimizada mesmo em condições climáticas adversas, com temperaturas ambiente até +43°C, garantindo um desempenho consistente.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de câmara frigorífica que esta unidade suporta??

Esta unidade monobloco foi concebida para operar de forma eficiente em câmaras frigoríficas com volumes compreendidos entre 15,1 e 20 metros cúbicos, garantindo um desempenho de congelação ideal para esta dimensão.

Como é feita a manutenção e limpeza para garantir a longevidade do equipamento??

A manutenção passa por verificações regulares do controlador eletrónico e limpeza do exterior em aço inoxidável. O sistema de descongelação automática minimiza a necessidade de intervenções frequentes, contribuindo para a durabilidade do sistema.

Quais as vantagens do refrigerante R290 utilizado nesta unidade??

O refrigerante R290 é uma escolha eco-friendly, com baixo impacto ambiental (GWP reduzido) e alta eficiência termodinâmica, o que se traduz em menores consumos de energia e um desempenho de congelação superior.

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

Sim, esta unidade foi projetada para operar eficazmente em ambientes desafiantes. Consegue manter a sua performance mesmo com temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade, uma característica da sua classe climática 5.

Que tipo de descongelação utiliza esta unidade e quais os seus benefícios??

A unidade possui descongelação automática por gás quente, o que garante a remoção eficiente do gelo sem flutuações de temperatura prejudiciais. Este método otimiza a eficiência energética e prolonga a vida útil do equipamento.