

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 para Câmara Frigorífica 3-5m³

Informacoes do Produto

SKU:	TF49660	Modelo:	CRU3050N w/o Panel
Marca:	TEFCOLD	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU3050N w/o Panel

Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco eficiente para câmaras frigoríficas de 3-5m³.
Controlo digital e descongelação automática para máxima fiabilidade.

Descricao Completa

A Unidade de Congelação Monobloco CRU3050N oferece uma solução robusta e altamente eficiente para as suas necessidades de armazenamento a frio em cozinhas profissionais e hotéis. Concebida para câmaras frigoríficas de 3 a 5 metros cúbicos, este equipamento assegura uma congelação eficaz, mantendo a qualidade e segurança dos seus produtos alimentares. Com controlo digital intuitivo e descongelação automática, simplifica a gestão e garante um desempenho otimizado, mesmo em ambientes exigentes com temperaturas até +43°C.

Unidade de Congelação Monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-20 a -10 °C
Dimensão externa (LxPxA)	600 x 996 x 870 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	700 x 1110 x 1170 mm
Peso bruto / líquido	90 / 80 kg
Acabamento exterior	Aço inoxidável
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de energia	22.49 kWh/24h
Consumo anual de energia	8208 kWh/ano
Potência de entrada	1590 W

Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	150 g
Termómetro	Sim
Capacidade de refrigeração – unidades de câmara frigorífica	3 - 5 m ³

Aplicações Profissionais

Esta unidade de congelação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que dependem de uma conservação a frio rigorosa. Perfeita para restaurantes que necessitam de manter ingredientes congelados em stock, hotéis com buffets ou serviços de catering que exigem preparação avançada de produtos, e qualquer cozinha profissional onde a segurança alimentar e a eficiência na congelação são prioritárias. A sua adaptabilidade a câmaras de 3-5m³ torna-a uma escolha excelente para otimizar o espaço sem comprometer a performance.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta unidade de congelação significa investir numa solução de armazenamento fiável e de longa duração. A tecnologia de evaporação automática de condensação e o acabamento em aço inoxidável garantem uma manutenção simplificada e uma durabilidade superior. Com um sistema de controlo digital preciso, a sua equipa terá total controlo sobre as temperaturas, resultando na redução do desperdício de alimentos e na conformidade com as normas HACCP. É a escolha inteligente para quem procura excelência na conservação de produtos congelados.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas de funcionamento desta unidade de congelação??

Esta unidade monobloco está concebida para operar numa gama de temperaturas entre -20 °C e -10 °C, ideal para a congelação profunda e conservação de produtos alimentares exigentes. Permite manter a qualidade dos seus stocks congelados de forma consistente.

Como é feita a manutenção e limpeza da unidade??

A unidade de congelação possui um acabamento em aço inoxidável que facilita a limpeza diária, garantindo a higiene. Além disso, a descongelação é automática por gás quente, o que minimiza a intervenção manual e otimiza o desempenho.

Para que capacidade de câmara frigorífica é esta unidade adequada??

Esta unidade monobloco é perfeitamente adequada para câmaras frigoríficas com uma capacidade de 3 a 5 metros cúbicos. É uma solução compacta e eficiente para espaços de congelação de pequena a média dimensão.

Quais as principais vantagens do sistema de descongelação automática??

O sistema de descongelação automática por gás quente previne a acumulação de gelo no evaporador, assegurando um funcionamento contínuo e mais eficiente. Isto resulta numa melhor conservação dos alimentos, menor consumo energético e reduz a necessidade de paragens para manutenção manual.

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

Esta unidade utiliza o refrigerante R290, um hidrocarboneto com baixo potencial de aquecimento global (GWP). A utilização de R290 contribui para a sustentabilidade ambiental, ao mesmo tempo que oferece uma elevada eficiência energética no processo de congelação.