

# 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 de Congelação Monobloco para Câmara Frigorífica 5.1-7.5m<sup>3</sup> CRU5175N

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF49661	<b>Modelo:</b>	CRU5175N w/o Panel
<b>Marca:</b>	TEFCOLD	<b>EAN:</b>	5708181732714

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	TEFCOLD
--------------	---------

**Modelo** CRU5175N w/o Panel

**EAN** 5708181732714

## Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco para câmaras de 5.1-7.5m<sup>3</sup>. Eficiência energética, controlo digital e descongelação automática. Ideal para o frio profissional.

## Descricao Completa

A unidade de congelação monobloco CRU5175N oferece uma solução robusta e eficaz para câmaras frigoríficas de médio porte, entre 5.1 e 7.5 m<sup>3</sup>. Concebida para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais e instalações de hotelaria, garante uma manutenção constante das temperaturas entre -10°C e -20°C, essencial para a segurança alimentar e preservação de produtos congelados. Com um design compacto e instalação simplificada, este equipamento representa um investimento inteligente para a sua operação, minimizando tempos de inatividade e custos operacionais.

### unidade congelação monobloco — Características Técnicas

<b>Gama de temperaturas</b>	-20 a -10 °C
<b>Dimensão externa (LxPxA)</b>	600 x 996 x 870 mm
<b>Dimensão da embalagem (LxPxA)</b>	700 x 1110 x 1170 mm
<b>Peso bruto / líquido</b>	105 / 95 kg
<b>Acabamento exterior</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de descongelação</b>	Automático, gás quente
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Carga de refrigerante</b>	150 g

<b>Consumo de energia</b>	27.02 kWh/24h
<b>Consumo anual de energia</b>	9864 kWh/ano
<b>Potência de entrada</b>	2190 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Capacidade de refrigeração – unidades de câmara frigorífica</b>	5,1 - 7,5 m <sup>3</sup>
<b>Classe climática</b>	5
<b>Luz interior</b>	LED
<b>Tipo de controlador</b>	Eletrónico
<b>Tipo de arrefecimento</b>	Ventilado
<b>Termómetro</b>	Sim

## Aplicações Profissionais

---

Este sistema de congelação é ideal para estabelecimentos que exigem um controlo rigoroso da temperatura e uma gestão de stock eficiente. Desde a restauração de grande volume, como restaurantes de hotéis ou cadeias de catering, até operações de processamento alimentar que necessitam de preservar ingredientes a longo prazo. A sua capacidade de operar em temperaturas ambiente elevadas (até +43°C) torna-o extremamente versátil para cozinhas com ambientes exigentes, garantindo a integridade dos seus produtos mesmo em condições adversas.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha desta unidade monobloco resulta em significativa poupança de tempo e recursos na instalação, dado o seu design integrado. A evaporação automática da condensação elimina a necessidade de drenagens manuais, reduzindo a manutenção diária da sua equipa e aumentando a eficiência operacional. Com um termómetro e controlo digital preciso, oferece-lhe total confiança na monitorização da temperatura, crucial para cumprir as normas HACCP e otimizar a rotação de stock de acordo com o princípio FIFO. O refrigerante R290, com baixo impacto ambiental, reflete o compromisso com a sustentabilidade.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade ideal de câmara para esta unidade de congelação monobloco??**

*Esta unidade é otimizada para câmaras frigoríficas com volumes entre 5.1 e 7.5 m<sup>3</sup>. Para garantir o desempenho máximo, é fundamental que as dimensões da câmara estejam dentro desta faixa. Um dimensionamento correto assegura a eficiência energética e a manutenção consistente da temperatura.*

### **Quais as vantagens do refrigerante R290 nesta unidade??**

*O refrigerante R290 é uma escolha ecológica, com um potencial de aquecimento global (GWP) significativamente mais baixo em comparação com outros refrigerantes. Além do benefício ambiental, oferece excelente eficiência termodinâmica, o que pode resultar em menor consumo de energia para a sua operação.*

### **Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento??**

*A manutenção é facilitada pela evaporação automática da condensação, que reduz a formação de gelo e a necessidade de drenagem manual. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável com produtos suaves e a verificação periódica dos componentes por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento.*

### **Este equipamento é adequado para ambientes com altas temperaturas??**

*Sim, esta unidade foi concebida para operar eficazmente em temperaturas ambiente até +43°C com 65% de humidade relativa. Esta característica confere-lhe grande fiabilidade e desempenho em cozinhas profissionais onde o calor e a humidade são comuns.*

### **Qual a tecnologia de descongelação utilizada??**

*A unidade incorpora um sistema de descongelação automática por gás quente. Esta tecnologia é eficiente na remoção de gelo acumulado no evaporador, garantindo que o ciclo de congelação seja ininterrupto e que a eficiência energética seja mantida, sem intervenção manual.*