

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: 09/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Unidade de Congelação Monobloco para Câmara Frigorífica 5.1-7.5m³ CRU5175N

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
--------------	---------

Modelo CRU5175N w/o Panel

EAN 5708181732714

Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco para câmaras de 5.1-7.5m³. 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 m³. 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

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	105 / 95 kg
Acabamento exterior	Aço inoxidável
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Carga de refrigerante	150 g

Consumo de energia	27.02 kWh/24h
Consumo anual de energia	9864 kWh/ano
Potência de entrada	2190 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Capacidade de refrigeração – unidades de câmara frigorífica	5,1 - 7,5 m ³
Classe climática	5
Luz interior	LED
Tipo de controlador	Eletrónico
Tipo de arrefecimento	Ventilado
Termómetro	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 m³. 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.