

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Unidade Congelação Monobloco CRU7610N 7,6-10m³

Informacoes do Produto

SKU:	TF49662	Modelo:	CRU7610N w/o Panel
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181732721

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU7610N w/o Panel

Descrição Resumida

Sistema de congelação monobloco robusto para câmaras frigoríficas de 7,6-10m³. Mantém -20°C a -10°C com controlo digital e descongelação automática.

Descrição Completa

A **unidade de congelação monobloco** CRU7610N foi concebida para câmaras frigoríficas de 7,6 a 10 m³, oferecendo uma solução compacta e eficiente para a conservação de alimentos em ambientes profissionais. Este equipamento garante uma congelação robusta e fiável, mantendo temperaturas entre -20 °C e -10 °C, essencial para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. Com evaporação automática da condensação e um controlo digital intuitivo, a sua gestão operacional é simplificada, minimizando a necessidade de intervenção manual e contribuindo para a otimização da rotatividade de stock.

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)	1060 x 690 x 995 mm
Peso Bruto / Líquido	115 / 105 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de Energia (24h)	29.52 kWh
Consumo Anual de Energia	10775 kWh/ano

Potência de Entrada	2068 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181732721
Carga de Contentor de 40 pés	60 pçs
Tipo de Controlador	Eletrónico
Carga de Refrigerante	200 g
Termómetro	Sim
Capacidade de Refrigeração – Câmaras Frigoríficas	7,6 - 10 m ³
Luz Interior	LED
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Classe Climática	5

Aplicações Profissionais

Este sistema de congelação é perfeito para diretores de F&B e chefs executivos que gerem cozinhas de hotelaria, restaurantes de grande volume, ou serviços de catering que necessitam de uma conservação rigorosa e prolongada de produtos alimentares. Ideal para a rápida quebra de temperatura e manutenção de stocks congelados, desde carnes e peixes a produtos de pastelaria e gelados, garantindo o cumprimento das normas HACCP e a otimização da cadeia de frio. A sua adaptabilidade a câmaras de médio porte torna-o uma escolha versátil para diversos layouts de cozinha profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste equipamento traduz-se em benefícios tangíveis para o seu negócio. O seu design monobloco simplifica a instalação e a manutenção, reduzindo os custos e o tempo de inatividade. O uso do refrigerante R290, com baixo impacto ambiental, aliado a uma classe climática 5, demonstra um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para a longevidade do

investimento e para a manutenção de elevados padrões de higiene. A descongelação automática por gás quente evita acumulações de gelo, mantendo a performance ideal e a integridade dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima da câmara frigorífica que esta unidade suporta??

Esta unidade de congelação monobloco foi concebida para operar eficazmente em câmaras frigoríficas com volumes entre 7,6 e 10 metros cúbicos, garantindo um desempenho ideal para as suas necessidades de congelação.

Como é feita a descongelação do equipamento??

A descongelação é totalmente automática e utiliza gás quente, um método eficiente que minimiza a formação de gelo e assegura a máxima higiene sem a necessidade de intervenção manual frequente.

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

O equipamento utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua alta eficiência energética e baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), tornando-o uma escolha ambientalmente mais responsável e económica.

Qual a temperatura ambiente máxima para um funcionamento otimizado??

Esta unidade foi projetada para operar eficientemente em ambientes com temperaturas até +43 °C e 65% de humidade relativa, assegurando um desempenho consistente mesmo em cozinhas profissionais exigentes.

É fácil de instalar e manter??

Sim, sendo uma unidade monobloco, a instalação é consideravelmente simplificada. A sua construção em aço inoxidável e a descongelação automática contribuem para uma manutenção facilitada e uma maior durabilidade do equipamento.