

# 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 Refrigeração Monobloco para Câmara Frigorífica 10-15m<sup>3</sup> CRU1015P

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF49658	<b>Modelo:</b>	CRU1015P w/o Panel
<b>Marca:</b>	TEFCOLD	<b>EAN:</b>	5708181732684

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

**Modelo** CRU1015P w/o Panel

**EAN** 5708181732684

## Descrição Resumida

Unidade de refrigeração monobloco robusta para câmaras frigoríficas modulares de 10-15m<sup>3</sup>. Controlo digital, descongelação automática e gás R290 ecológico. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descrição Completa

Esta unidade de refrigeração monobloco é a solução ideal para assegurar a conservação perfeita dos seus produtos em câmaras frigoríficas modulares com volume entre 10 e 15m<sup>3</sup>. Concebida para o rigor da restauração e hotelaria, a sua tecnologia avançada garante um controlo de temperatura preciso (0 a +8 °C), essencial para manter a qualidade e segurança alimentar, mesmo em ambientes desafiantes.

### Unidade Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

<b>Gama de Temperaturas</b>	0 a +8 °C
<b>Dimensão Externa (LxPxA)</b>	600 x 960 x 880 mm
<b>Dimensão da Embalagem (LxPxA)</b>	790 x 1150 x 1170 mm
<b>Peso Bruto / Líquido</b>	96 / 86 kg
<b>Acabamento Exterior</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Descongelação</b>	Automático, gás quente
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Consumo de Energia (24h)</b>	23.4 kWh

<b>Consumo Anual de Energia</b>	8541 kWh/ano
<b>Potência de Entrada</b>	1320 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>GTIN / EAN</b>	5708181732684
<b>Carga de Contentor 40 Pés</b>	60 pçs
<b>Tipo de Controlador</b>	Eletrónico
<b>Carga de Refrigerante</b>	170 g
<b>Termómetro</b>	Sim
<b>Classe Climática</b>	5
<b>Luz Interior</b>	LED
<b>Tipo de Arrefecimento</b>	Ventilado
<b>Capacidade de Refrigeração (Câmara)</b>	10,1 - 15 m <sup>3</sup>

## Aplicações Profissionais

---

Perfeita para chefes de cozinha e diretores de F&B que gerem grandes volumes de stock perecível, esta unidade é indispensável em restaurantes de média a grande dimensão, hotéis com serviço de buffet, ou catering com alta rotação de produtos. A sua capacidade de operar eficientemente em temperaturas ambientes elevadas (até +43°C com 65% de humidade) torna-a fiável para cozinhas profissionais de grande atividade, garantindo a integridade dos alimentos desde a receção até à preparação. É a escolha estratégica para otimizar o fluxo de trabalho e reduzir perdas.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distingue-se pela sua eficiência e fiabilidade. A evaporação automática da condensação elimina a necessidade de manutenção manual frequente, enquanto o controlo digital e o visor de temperatura garantem uma monitorização constante e fácil ajuste das condições de conservação. O sistema de descongelação automática a gás quente e a utilização do refrigerante R290 de baixo impacto ambiental sublinham o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência operacional. O

acabamento em aço inoxidável não só confere durabilidade superior, mas também facilita a limpeza e a conformidade com as rigorosas normas HACCP.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade da câmara frigorífica que esta unidade de refrigeração suporta??**

*Esta unidade monobloco foi concebida para câmaras frigoríficas modulares com um volume compreendido entre 10,1 e 15 metros cúbicos, garantindo um arrefecimento eficaz dentro desta faixa.*

### **Como funciona a descongelação e quais os seus benefícios??**

*A descongelação é totalmente automática e utiliza gás quente, o que assegura um processo rápido e eficiente. Este sistema minimiza a formação de gelo, otimiza o desempenho do equipamento e reduz a necessidade de intervenção manual, contribuindo para uma maior durabilidade e menor consumo energético.*

### **Este equipamento é adequado para ambientes de cozinha com alta temperatura??**

*Sim, a unidade CRU1015P foi projetada para operar eficazmente em temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade. Esta característica torna-a robusta e fiável para as condições exigentes de cozinhas profissionais e áreas de serviço.*

### **Quais os requisitos de manutenção para esta unidade monobloco??**

*A manutenção é simplificada pela evaporação automática da condensação e pelo acabamento em aço inoxidável, que facilita a limpeza. Recomenda-se a verificação periódica do controlo digital e do visor de temperatura para assegurar o funcionamento ideal.*

### **Que tipo de refrigerante utiliza e qual a sua importância??**

*A unidade utiliza o refrigerante R290, um propano que se destaca pelo seu baixo potencial de aquecimento global (GWP), sendo uma escolha mais ecológica e eficiente. Contribui para a redução do impacto ambiental do seu equipamento de frio.*