

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 Câmaras Frigoríficas 3-5m³ CRU3050P

Informacoes do Produto

SKU:	TF49655	Modelo:	CRU3050P w/o Panel
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181732653

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU3050P w/o Panel

EAN

5708181732653

Descrição Resumida

Solução compacta e robusta para câmaras frigoríficas de 3-5m³, com controlo digital, evaporação automática e eficiência R290. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Gerir a cadeia de frio numa cozinha profissional exige equipamentos fiáveis e eficientes. A unidade de refrigeração monobloco CRU3050P foi concebida para otimizar a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas de 3 a 5 m³, garantindo uma temperatura estável e um ambiente higiénico. Este sistema robusto minimiza as quebras de temperatura, protegendo a frescura dos seus ingredientes e reduzindo o desperdício, essencial para a rentabilidade do seu negócio.

unidade de refrigeração monobloco — Características Técnicas

Dimensão externa (LxPxA)	600 x 859 x 880 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	960 x 540 x 995 mm
Peso bruto / líquido	75 / 65 kg
Consumo de energia	17.93 kWh/24h
Potência de entrada	1200 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Gama de temperaturas	0 a +8 °C
Acabamento exterior	Aço inoxidável
Classe climática	5

Luz interior	LED
Tipo de controlador	Eletrónico
Tipo de arrefecimento	Ventilado
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290 g
Carga de refrigerante	130 g
Termómetro	Sim
Consumo anual de energia	6545 kWh/ano
Capacidade de refrigeração – unidades de câmara frigorífica	3 - 5
Carga de contentor de 40 pés	68 pçs

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é ideal para restaurantes com um volume de produção moderado, hotéis que necessitam de flexibilidade na gestão de stock ou serviços de catering com requisitos de armazenamento compactos. A sua capacidade de operar em ambientes com temperaturas até +43°C e 65% de humidade relativa torna-a perfeita para cozinhas de alta intensidade onde o controlo climático é um desafio constante. Garante a conformidade com as normas HACCP, essencial para a segurança alimentar e a reputação do seu estabelecimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A CRU3050P destaca-se pela sua instalação simplificada e manutenção reduzida, graças à evaporação automática da condensação. O seu controlo digital permite uma monitorização precisa e um ajuste fácil da temperatura, entre 0 a +8 °C, assegurando condições ideais para diferentes tipos de alimentos. O acabamento em aço inoxidável não só confere durabilidade e resistência à corrosão, como também facilita a limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene. A utilização do refrigerante R290 reforça o seu compromisso com a sustentabilidade e eficiência energética.

Perguntas Frequentes

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

A unidade de refrigeração monobloco CRU3050P foi especificamente projetada para câmaras frigoríficas com volumes entre 3 a 5 metros cúbicos, garantindo um desempenho de arrefecimento otimizado para estas dimensões.

Que tipo de manutenção é necessária para o equipamento??

A manutenção regular envolve a limpeza externa da unidade para garantir a boa ventilação e a verificação periódica do sistema de drenagem. A evaporação automática da condensação minimiza a necessidade de intervenções frequentes.

O equipamento pode operar em cozinhas com altas temperaturas ambiente??

Sim, esta unidade está classificada para operar eficientemente em ambientes com temperaturas até +43°C e 65% de humidade, sendo adequada para as condições exigentes de uma cozinha profissional.

Quais são os benefícios do refrigerante R290 utilizado nesta unidade??

O refrigerante R290 é uma escolha ecológica e energeticamente eficiente, contribuindo para a redução do consumo de energia e minimizando o impacto ambiental da sua operação, sem comprometer a capacidade de refrigeração.

Como funciona o controlo de temperatura digital??

O controlo digital permite definir e monitorizar a temperatura da câmara com precisão, apresentando os valores num visor claro. Inclui funcionalidades para ajustar as definições e garantir que a temperatura se mantém dentro da faixa desejada de 0 a +8 °C.