

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 5.1-7.5m³ CRU5175P

Informacoes do Produto

SKU:	TF49656	Modelo:	CRU5175P w/o Panel
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181732660

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU5175P w/o Panel

Descrição Resumida

Unidade de refrigeração monobloco CRU5175P para câmaras frigoríficas de 5.1-7.5m³. Ideal para alta eficiência e controlo digital em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Desenvolvida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, a Unidade de Refrigeração Monobloco CRU5175P redefine a eficiência no controlo de temperatura para câmaras frigoríficas de médio volume. Com uma capacidade robusta para espaços de 5.1 a 7.5 m³, este equipamento garante uma conservação impecável dos seus produtos, otimizando a frescura e reduzindo o desperdício alimentar. A sua tecnologia avançada, incluindo um sistema de evaporação automática de condensação e refrigerante R290, proporciona uma solução de frio sustentável e altamente fiável para o seu negócio.

Unidade de refrigeração monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	0 a +8 °C
Dimensão externa (LxPxA)	600 x 859 x 880 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	960 x 540 x 995 mm
Peso bruto / líquido	80 / 70 kg
Consumo de energia	18.72 kWh/24h
Potência de entrada	1240 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
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	6833 kWh/ano
Capacidade de refrigeração – unidades de câmara frigorífica	5,1 - 7,5 m ³
Carga de contentor de 40 pés	68 pçs

Aplicações Profissionais

Esta unidade frigorífica é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma solução de frio potente e de fácil instalação, como restaurantes com elevado volume de produção, hotéis com serviço de buffet, ou cozinhas centrais que gerem uma extensa rotação de stock. A sua capacidade de operar eficazmente em temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade torna-a perfeita para cozinhas com ambientes controlados, garantindo a integridade dos alimentos mesmo nas condições mais desafiadoras. Proporciona o controlo rigoroso de temperatura essencial para a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher a Unidade Monobloco CRU5175P significa investir numa solução de refrigeração que se distingue pela inovação e durabilidade. O seu controlo digital com visor de temperatura permite uma gestão precisa do ambiente interno da câmara, essencial para a segurança alimentar. O acabamento em aço inoxidável não só confere robustez e longevidade ao equipamento, como também facilita a limpeza e manutenção diária, um fator crítico em qualquer cozinha profissional. A utilização do refrigerante R290 demonstra um compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Como é que a unidade de refrigeração monobloco CRU5175P otimiza a eficiência energética??

A unidade utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua alta eficiência e baixo impacto ambiental. Além disso, a evaporação automática da condensação contribui para um funcionamento mais otimizado, reduzindo o consumo de energia.

Qual a capacidade ideal da câmara frigorífica para esta unidade??

Este modelo CRU5175P é projetado para câmaras frigoríficas com volumes entre 5.1 e 7.5 metros cúbicos, oferecendo um desempenho otimizado para estas dimensões específicas.

Que tipo de manutenção é necessária para garantir o bom funcionamento do equipamento??

Para manter a performance e higiene, é crucial realizar a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e verificar o sistema de drenagem de condensação. A inspeção periódica por um técnico qualificado é recomendada para otimizar a vida útil.

Este equipamento é adequado para ambientes de cozinha com altas temperaturas??

Sim, a unidade foi concebida para operar eficientemente em temperaturas ambiente até +43°C e com 65% de humidade, tornando-a robusta para as condições mais exigentes de cozinhas profissionais.

Quais as vantagens do controlo digital de temperatura??

O controlo digital permite uma monitorização e ajuste preciso da temperatura interna da câmara, garantindo que os alimentos são conservados nas condições ideais de segurança e frescura, com fácil visualização através do visor integrado.