

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 Câmara Frigorífica 7,6-10m³ CRU7610P

Informacoes do Produto

SKU:	TF49657	Modelo:	CRU7610P w/o Panel
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181732677

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU7610P w/o Panel

Descrição Resumida

Unidade de refrigeração monobloco robusta para câmaras frigoríficas de 7,6-10m³.
Controlo digital, descongelação automática e gás R290 para eficiência e fiabilidade.

Descrição Completa

A unidade de refrigeração monobloco CRU7610P foi concebida para otimizar o desempenho de câmaras frigoríficas profissionais com volumes entre 7,6 e 10 m³. Este equipamento de arrefecimento integra todos os componentes essenciais numa solução compacta e de fácil instalação, garantindo uma gestão térmica eficiente e fiável para o seu negócio. Reduza os custos operacionais com um sistema que se adapta a ambientes exigentes, mantendo a frescura dos seus produtos com precisão e consistência.

unidade refrigeração monobloco — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 910 x 880 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	700 x 1110 x 1170 mm
Peso Bruto / Líquido	90 / 80 kg
Gama de Temperaturas	0 a +8 °C
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Carga de Refrigerante	150 g
Consumo de Energia (24h)	21.12 kWh

Consumo Anual de Energia	7709 kWh/ano
Potência de Entrada	1310 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Capacidade de Refrigeração (Câmaras Frigoríficas)	7,6 - 10 m ³
Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Termómetro	Sim
Temperatura Ambiente Suportada	Até +43°C e 65 % humidade

Aplicações Profissionais

Este sistema de arrefecimento é crucial para qualquer estabelecimento que dependa de um controlo rigoroso da temperatura, como restaurantes com elevado volume de produção, cozinhas de hotel de 5 estrelas com requisitos de segurança alimentar HACCP, ou empresas de catering com gestão de stock intensiva. Garante a manutenção ideal de ingredientes frescos, prolongando a sua validade e prevenindo desperdícios, essencial para a rentabilidade e excelência no serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da unidade CRU7610P destaca-se pela sua robustez e capacidade de operar eficazmente em condições ambientais desafiadoras, suportando temperaturas até +43°C com alta humidade. A evaporação automática da condensação elimina a necessidade de drenagem manual, poupando tempo à sua equipa. Além disso, o seu sistema de descongelação automática por gás quente e o refrigerante R290 demonstram um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental, um fator cada vez mais relevante para os negócios modernos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de câmara frigorífica suportada por esta unidade??

Esta unidade de refrigeração monobloco é ideal para câmaras frigoríficas com volumes que variam entre 7,6 e 10 m³. Garante um desempenho de arrefecimento consistente dentro desta faixa, adaptando-se a diversas necessidades de armazenamento.

Como funciona a descongelação e qual a sua vantagem??

A unidade possui descongelação automática por gás quente, o que significa que o ciclo de descongelação é gerido sem intervenção manual. Esta funcionalidade aumenta a eficiência energética e assegura a manutenção de um ambiente de refrigeração constante.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e o seu impacto ambiental??

Utiliza o refrigerante R290, um hidrocarboneto natural com um GWP (Potencial de Aquecimento Global) muito baixo. Esta escolha demonstra uma preocupação com a sustentabilidade e a conformidade com as normas ambientais mais recentes.

É fácil instalar e manter esta unidade de refrigeração monobloco??

Sendo uma unidade monobloco, a sua instalação é simplificada, necessitando apenas de uma abertura na câmara frigorífica para montagem. A evaporação automática da condensação e o acabamento em aço inoxidável facilitam a limpeza e minimizam a manutenção diária.

Esta unidade é adequada para cozinhas com elevadas temperaturas ambiente??

Sim, foi concebida para operar em temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade, o que a torna perfeitamente adequada para o ambiente exigente de cozinhas profissionais e áreas de serviço de alta intensidade.