

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Unidade Refrigeração Monobloco STH 80 p/ Câmaras Frigoríficas

### Informacoes do Produto

|        |         |         |     |
|--------|---------|---------|-----|
| SKU:   | TF56527 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D     | EAN:    | N/D |

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Unidade de refrigeração Monobloco STH 80 para câmaras frigoríficas. Descongelação automática, +8 a +15 °C. Ideal para manter frescos os seus alimentos.

### Descricao Completa

A unidade de refrigeração Monobloco STH 80 é concebida para garantir a máxima eficiência na conservação de produtos frescos em câmaras frigoríficas. Com uma gama de temperatura controlada entre +8 °C e +15 °C, este equipamento assegura a manutenção ideal da qualidade dos seus ingredientes, prolongando a sua vida útil e minimizando o desperdício. O seu sistema de descongelação automática elétrica otimiza o desempenho e reduz a necessidade de intervenção manual.

### **unidade refrigeração monobloco — Características Técnicas**

---

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| <b>Gama de temperaturas</b>  | +8 a +15 °C          |
| <b>Peso bruto / líquido</b>  | 175 / 160 kg         |
| <b>Tipo de descongelação</b> | Automático, elétrico |
| <b>Potência de entrada</b>   | 3771 W               |
| <b>Tensão / Frequência</b>   | 220-240/50 V/Hz      |
| <b>GTIN / EAN</b>            | 5708181742904        |

### **Aplicações Profissionais**

---

Este equipamento é fundamental para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de uma solução de frio de média temperatura consistente. Ideal para a conservação de frutas, legumes, produtos lácteos e outras matérias-primas que requerem refrigeração precisa, garante que os alimentos permaneçam frescos e prontos para a confeção, otimizando a rotação de stock e o controlo de qualidade. Perfeito para o Chef Executivo que não compromete a qualidade dos seus ingredientes.

### **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha da unidade Monobloco STH 80 traduz-se em fiabilidade e redução de custos operacionais. O sistema de descongelação elétrica automática minimiza o tempo de inatividade e os custos de manutenção, enquanto a sua construção robusta assegura uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional exigentes. Para o Diretor de F&B, representa uma solução eficiente que protege o investimento em stock e contribui para a sustentabilidade do negócio.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem da descongelação automática elétrica??**

*A descongelação automática elétrica elimina o gelo acumulado de forma eficiente, garantindo um desempenho constante da unidade de refrigeração. Isso otimiza o consumo de energia e reduz a necessidade de intervenções manuais para a remoção de gelo.*

### **Para que tipo de câmara frigorífica se destina esta unidade STH 80??**

*Esta unidade Monobloco foi concebida para câmaras frigoríficas de conservação, operando numa gama de temperaturas positivas de +8 °C a +15 °C. É ideal para armazenar produtos que requerem refrigeração moderada, sem congelação.*

### **Que cuidados de manutenção são recomendados para esta unidade??**

*Para garantir a longevidade e o desempenho ideal, recomenda-se a limpeza regular das bobinas do condensador e do evaporador. É igualmente importante verificar periodicamente a estanquicidade das portas da câmara frigorífica e o nível de refrigerante.*

### **Qual a potência elétrica necessária para o funcionamento da STH 80??**

*A unidade de refrigeração STH 80 requer uma potência de entrada de 3771 W. É importante assegurar que a instalação elétrica do local de utilização é compatível com os requisitos de tensão de 220-240V e frequência de 50 Hz.*

### **Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com elevada humidade??**

*Sim, a robustez e o design da unidade Monobloco STH 80 são pensados para ambientes profissionais exigentes, incluindo cozinhas com alguma humidade. A descongelação automática também ajuda a gerir a condensação dentro da câmara.*