

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Unidade de Congelação Monobloco para 15-20m³ CRU1520N

Informacoes do Produto

SKU:	TF43945	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco CRU1520N para câmaras de 15,1-20m³. Gás R290, -20 a -10 °C. Eficiência e controlo digital.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que precisa de consistência na conservação de produtos perecíveis, a Unidade de Congelação Monobloco CRU1520N redefine a eficiência no seu espaço de trabalho. Concebida para câmaras frigoríficas de 15,1 a 20 m³, este equipamento assegura uma congelação robusta e fiável, com uma gama de temperaturas de -20 a -10 °C. O seu design em aço inoxidável e o controlo digital intuitivo garantem durabilidade e uma gestão de temperatura precisa, crucial para manter a qualidade dos alimentos e cumprir as normas HACCP.

Unidade de Congelação Monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-20 a -10 °C
Dimensão externa (LxPxA)	600 x 1046 x 870 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	790 x 1150 x 1170 mm
Peso bruto / líquido	120 / 110 kg
Acabamento exterior	Aço inoxidável
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de energia	34.51 kWh/24h
Consumo anual de energia	12597 kWh/ano
Potência de entrada	2480 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

GTIN / EAN	5708181711689
Carga de contentor de 40 pés	60 pçs
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	200 g
Termómetro	Sim
Capacidade de refrigeração – unidades de câmara frigorífica	15,1 - 20

Aplicações Profissionais

Esta unidade de congelação é perfeita para grandes cozinhas profissionais, restauração de hotelaria, serviços de catering de alto volume e unidades de processamento alimentar. Garante o armazenamento seguro e prolongado de carnes, peixes, vegetais e outros produtos congelados, suportando picos de funcionamento em ambientes de até +43°C e 65% de humidade. É a solução ideal para operações que exigem controlo rigoroso da cadeia de frio e máxima fiabilidade para proteger o seu inventário.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por esta unidade de congelação monobloco, investe numa solução que minimiza interrupções e custos operacionais. A evaporação automática da condensação reduz a necessidade de manutenção manual, enquanto o refrigerante R290, com baixa carga, oferece uma operação energeticamente eficiente e mais sustentável. O termómetro integrado e o controlo eletrónico permitem uma monitorização constante, dando-lhe paz de espírito e conformidade com as exigências sanitárias.

Perguntas Frequentes

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

Esta unidade de congelação monobloco é concebida para operar de forma otimizada em câmaras frigoríficas com um volume entre 15,1 e 20 metros cúbicos, garantindo um desempenho consistente na manutenção das temperaturas.

Qual a temperatura mínima e máxima que este equipamento consegue atingir??

A Unidade de Congelação Monobloco CRU1520N oferece uma gama de temperaturas que varia de -20 °C a -10 °C, ideal para a conservação e congelação profunda de diversos produtos alimentares.

Como é feita a descongelação e qual a frequência recomendada??

A descongelação é automática, utilizando gás quente para um processo eficiente. Não é necessária intervenção manual frequente, otimizando o tempo de operação e manutenção.

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

Sim, esta unidade foi projetada para funcionar eficazmente em temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade, tornando-a robusta para as condições mais exigentes de cozinhas profissionais.

Que tipo de manutenção é necessária para o funcionamento ótimo??

Além da limpeza regular do exterior em aço inoxidável, a unidade beneficia de verificações periódicas do sistema de refrigeração para assegurar a eficiência e o desempenho do refrigerante R290, bem como a calibração do controlo digital.