

# 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: 10/06/2026

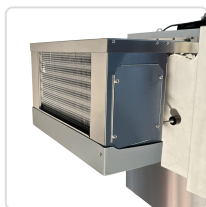
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

## Unidade de Congelação Monobloco para 15-20m<sup>3</sup> CRU1520N

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF43945	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco CRU1520N para câmaras de 15,1-20m<sup>3</sup>. Gás R290, -20 a -10 °C. Eficiência e controlo digital.

## Descrição 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 m<sup>3</sup>, 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

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

<b>GTIN / EAN</b>	5708181711689
<b>Carga de contentor de 40 pés</b>	60 pçs
<b>Tipo de controlador</b>	Eletrónico
<b>Carga de refrigerante</b>	200 g
<b>Termómetro</b>	Sim
<b>Capacidade de refrigeração – unidades de câmara frigorífica</b>	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.*