Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Acesso rapido ao produto

Unidade Refrigeração Monobloco Câmara Frigorífica +8/+15°C

Informacoes do Produto

SKU:	TF56430	**Modelo:**	N/D
Marca:	N/D	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Descricao Resumida

> Unidade de refrigeração monobloco para câmaras frigoríficas, ideal para conservação de alimentos frescos entre +8 e +15°C, com descongelação automática.

Descricao Completa

Esta unidade de refrigeração monobloco, modelo SRCB1161, é a solução robusta para manter os seus produtos frescos em câmaras frigoríficas com temperaturas entre +8 e +15 °C. Concebida para otimizar o desempenho, garante a preservação da qualidade alimentar e reduz perdas, essencial para a gestão eficaz de stock e a satisfação do cliente em qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. A sua instalação simplificada e descongelação automática elétrica minimizam o tempo de inatividade e os custos operacionais.

Unidade de Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	+8 a +15 °C
Peso bruto / líquido	185.5 / 170.5 kg
Tipo de descongelação	Automático, elétrico
Refrigerante	R452A
Potência de entrada	4562 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração monobloco é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. Perfeita para cozinhas de hotéis, restaurantes que necessitam de uma câmara de frio positivo dedicada a vegetais, frutas ou produtos de charcutaria, e também para pastelarias que conservam ingredientes delicados. A sua fiabilidade é crucial para manter a cadeia de frio, desde a receção da mercadoria até à sua utilização na confeção, assegurando a qualidade dos produtos para a sua ementa diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua descongelação automática elétrica, que assegura uma manutenção simplificada e um funcionamento contínuo sem interrupções. O refrigerante R452A, com baixo GWP (Global Warming Potential), alinha-se com as preocupações ambientais e as normas modernas de sustentabilidade, oferecendo uma solução de frio potente e responsável. A sua conceção monobloco facilita a instalação, tornando-a uma escolha eficiente e económica para a modernização ou criação de novas câmaras frigoríficas.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de câmara frigorífica esta unidade é ideal??

Esta unidade monobloco foi concebida para câmaras frigoríficas de refrigeração, mantendo temperaturas entre +8 e +15 °C. É perfeita para a conservação de frutas, legumes, laticínios e outros produtos frescos em ambientes profissionais.

Quais são as vantagens de uma descongelação automática elétrica??

A descongelação automática elétrica otimiza o desempenho do equipamento, prevenindo a acumulação de gelo e garantindo a máxima eficiência energética. Reduz a necessidade de intervenção manual e prolonga a vida útil da unidade.

Que tipo de refrigerante utiliza e qual a sua importância??

A unidade utiliza o refrigerante R452A, uma solução moderna com baixo impacto ambiental. Este tipo de refrigerante assegura um arrefecimento eficaz e está em conformidade com as regulamentações europeias de gases fluorados.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza do equipamento??

Recomenda-se a limpeza regular das serpentinas e filtros para garantir o fluxo de ar adequado e evitar sobrecargas. A verificação periódica do sistema de descongelação e dos componentes elétricos por um técnico qualificado é essencial para a longevidade.

Como dimensionar corretamente esta unidade para o meu negócio??

O dimensionamento adequado depende do volume da câmara, do tipo de produtos a armazenar e da frequência de abertura da porta. Para garantir a eficácia, é aconselhável consultar um especialista para calcular a capacidade térmica necessária para as suas necessidades.