

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Unidade Refrigeração Monobloco STM 3 (-5°C a +5°C)

### Informacoes do Produto

SKU:	TF58671	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Mantenha os seus produtos frescos com esta unidade de refrigeração monobloco STM 3, com gama de temperatura de -5°C a +5°C e descongelação elétrica automática.

## Descricao Completa

Garanta a conservação impecável dos seus alimentos e bebidas com a **unidade de refrigeração monobloco STM 3**. Este equipamento foi concebido para proporcionar um controlo de temperatura rigoroso e uma eficiência energética superior, crucial para qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria. Com uma gama versátil de -5°C a +5°C e descongelação automática, assegura a frescura dos produtos, minimizando o desperdício e otimizando a sua gestão de stock. A sua operação fiável e a manutenção simplificada traduzem-se em poupança de tempo e recursos para a sua equipa.

## Unidade Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

<b>Gama de temperaturas</b>	-5 a +5 °C
<b>Peso bruto / líquido</b>	0.1 / 0.1 kg
<b>Tipo de descongelação</b>	Automático, elétrico
<b>Refrigerante</b>	R452A
<b>Potência de entrada</b>	577 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Modelo</b>	STM 3

## Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é a escolha ideal para uma vasta gama de contextos profissionais, desde restaurantes e pastelarias até talhos e supermercados. A sua flexibilidade de temperatura torna-a perfeita para a conservação de laticínios, carnes frescas, vegetais ou para um arrefecimento rápido de produtos acabados, adaptando-se às exigências de um serviço contínuo e à necessidade de manter rigorosas normas de segurança alimentar. Para o Chef Executivo que procura fiabilidade

ou para o Gestor de F&B que necessita de controlo preciso, a STM 3 oferece o desempenho necessário para otimizar as operações.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha da unidade monobloco STM 3 representa um investimento inteligente na eficiência da sua cozinha. O sistema de descongelação automático e elétrico elimina a necessidade de intervenção manual frequente, poupando tempo à sua equipa e garantindo um funcionamento ininterrupto. O refrigerante R452A, com menor impacto ambiental, alinha-se com as preocupações modernas de sustentabilidade, sem comprometer a capacidade de refrigeração. A sua instalação simplificada permite uma rápida integração em câmaras frigoríficas modulares, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a gama de temperaturas que a unidade de refrigeração STM 3 pode manter??**

*A unidade monobloco STM 3 opera numa versátil gama de temperaturas que vai de -5°C a +5°C. Esta amplitude permite a conservação tanto de produtos refrigerados quanto de itens que exigem um frio mais intenso, como algumas carnes ou laticínios específicos.*

### **Como é feita a descongelação neste equipamento de refrigeração??**

*A unidade STM 3 possui um sistema de descongelação automático e elétrico. Esta funcionalidade assegura que o equipamento se mantém livre de gelo, otimizando o seu desempenho e eliminando a necessidade de descongelações manuais periódicas, o que poupa tempo e esforço.*

### **Que tipo de refrigerante é utilizado nesta unidade e quais os seus benefícios??**

*O equipamento utiliza o refrigerante R452A, uma opção moderna com um GWP (Potencial de Aquecimento Global) mais baixo em comparação com refrigerantes mais antigos. Isto contribui para a sustentabilidade ambiental da sua operação, mantendo a eficácia da refrigeração.*

### **Esta unidade de refrigeração é adequada para que volume de câmara frigorífica??**

*A unidade monobloco STM 3 é ideal para câmaras frigoríficas modulares de pequena a média dimensão, concebida para otimizar o espaço e o desempenho em ambientes profissionais. Recomenda-se consultar as especificações técnicas detalhadas para determinar a sua adequação ao volume exato da sua câmara.*

### **Que manutenção de rotina se recomenda para este equipamento??**

*Para garantir o desempenho ideal e a longevidade da unidade, é aconselhável a limpeza regular dos condensadores para evitar o acumular de pó e detritos. Além disso, verificações anuais por um técnico especializado são recomendadas para inspecionar os níveis de refrigerante e o estado geral do sistema.*