

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Unidade Refrigeração Monobloco WRCA201 -5/+15°C Silenciosa

Informacoes do Produto

SKU:	TF56424	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco eficiente para câmaras frigoríficas, com gama de -5 a +15 °C e descongelação automática, ideal para gestão de stock.

Descricao Completa

Esta unidade de refrigeração monobloco WRCA201 proporciona uma solução robusta e versátil para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas. Com uma ampla gama de temperaturas que se estende de -5°C a +15°C, este equipamento assegura a frescura e a segurança dos seus produtos, desde vegetais e laticínios a carnes e produtos que requerem uma conservação a frio mais intensa. A sua tecnologia avançada, incluindo descongelação automática a gás quente, garante uma operação eficiente e contínua, crucial para a gestão otimizada de stock e para a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Unidade Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-5 a +15 °C
Peso Bruto / Líquido	48 / 47 kg
Tipo de Descongelação	Automático, Gás Quente
Refrigerante	R290
Potência de Entrada	780 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de Ruído	31.4 dB(A)
Tipo de Controlador	Eletrónico
Carga de Refrigerante	150 g

Aplicações Profissionais

Concebida para a exigência de cozinhas profissionais, esta unidade é ideal para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis que gerem buffets extensivos e empresas de catering que necessitam de manter a cadeia de frio impecável. É igualmente perfeita para talhos, pastelarias e outras unidades de processamento alimentar, onde a capacidade de ajustar a temperatura a diferentes necessidades de conservação maximiza a flexibilidade operacional e minimiza o desperdício alimentar. Garanta a frescura dos seus ingredientes desde a receção até à confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua instalação simplificada, graças ao design monobloco que reduz os tempos e custos de montagem comparativamente a sistemas split mais complexos. O uso do refrigerante R290, com baixo impacto ambiental, não só alinha o seu negócio com práticas sustentáveis como também contribui para uma operação energeticamente mais eficiente. O seu nível de ruído reduzido torna-a uma escolha superior para ambientes onde a paz e tranquilidade são valorizadas, sem comprometer a potência de refrigeração essencial para o dia a dia da sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas suportada por esta unidade monobloco??

Esta unidade de refrigeração oferece uma versátil gama de temperaturas de -5 a +15 °C, permitindo o armazenamento seguro de uma vasta variedade de produtos alimentares, desde frescos a produtos que necessitam de temperaturas ligeiramente abaixo de zero para conservação prolongada.

Como é que a descongelação automática a gás quente beneficia a operação diária??

A descongelação automática a gás quente minimiza a acumulação de gelo no evaporador, assegurando um desempenho constante da unidade. Isto traduz-se em menos interrupções para manutenção manual e uma maior eficiência energética, protegendo a qualidade dos alimentos armazenados.

Este equipamento é adequado para ambientes que exigem baixo nível de ruído??

Sim, com um nível de ruído de apenas 31.4 dB(A), esta unidade foi concebida para operar de forma excepcionalmente silenciosa. É perfeita para instalações onde a tranquilidade do ambiente é crucial, como cozinhas abertas ou áreas de atendimento ao público em espaços de restauração.

Quais são os requisitos de manutenção essenciais para esta unidade de refrigeração??

A manutenção regular envolve a limpeza dos condensadores para assegurar a circulação de ar e a verificação periódica dos vedantes das portas da câmara frigorífica para evitar fugas. Adicionalmente, é recomendada uma inspeção anual por um técnico qualificado para verificar o refrigerante e os componentes elétricos.

Este monobloco utiliza um refrigerante amigo do ambiente??

Sim, esta unidade emprega o refrigerante R290, um hidrocarboneto com um Potencial de Aquecimento Global (PAG) muito baixo. Esta escolha demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental, alinhando-se com as mais recentes diretrizes ecológicas para equipamentos de refrigeração.