

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Unidade Refrigeração Monobloco para Câmaras +8 a +15 °C SRCB531

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF66025	<b>Modelo:</b>	SRCB531
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	5708181745905

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	SRCB531
<b>EAN</b>	5708181745905

## Descrição Resumida

Unidade de refrigeração monobloco ventilada para câmaras frigoríficas (+8 a +15 °C), ideal para preservar alimentos frescos em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A conservação precisa e fiável dos alimentos é crucial para o sucesso em qualquer estabelecimento de restauração. Esta unidade de refrigeração monobloco SRCB531, concebida para câmaras frigoríficas de refrigeração, garante um ambiente controlado entre +8 a +15 °C, ideal para proteger a qualidade e prolongar a vida útil de produtos frescos como frutas, vegetais, laticínios e bebidas. É uma solução robusta que apoia a sua operação, minimizando perdas e assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Unidade de Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

<b>Gama de Temperaturas</b>	+8 a +15 °C
<b>Peso Bruto / Líquido</b>	175 / 160 kg
<b>Tipo de Arrefecimento</b>	Ventilado
<b>Refrigerante</b>	R452A
<b>Potência de Entrada</b>	2368 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Tipo de Controlador</b>	Eletrónico
<b>Carga de Refrigerante</b>	3600 g

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração monobloco é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem um controlo térmico rigoroso. Em restaurantes de alta cozinha, permite armazenar ingredientes delicados como ervas frescas e vegetais exóticos nas condições ideais. Hotéis com

buffets extensos beneficiam da capacidade de manter bebidas e sobremesas refrigeradas, garantindo a satisfação do cliente e a segurança alimentar. Também é perfeita para pastelarias e padarias que precisam de conservar produtos semi-preparados ou ingredientes específicos a uma temperatura constante antes da confeitaria final.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste equipamento frigorífico monobloco distingue-se pela sua instalação simplificada e manutenção eficiente, características essenciais em ambientes profissionais de ritmo acelerado. O sistema de arrefecimento ventilado assegura uma distribuição uniforme da temperatura em toda a câmara, eliminando pontos quentes e frios que poderiam comprometer a qualidade dos seus produtos. O controlador eletrónico oferece uma gestão precisa e intuitiva da temperatura, permitindo-lhe otimizar o consumo energético e manter o seu inventário de forma impecável, cumprindo rigorosamente as diretrizes HACCP.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a gama de temperaturas desta unidade de refrigeração??**

*Esta unidade monobloco foi concebida para operar numa gama de temperaturas entre +8 a +15 °C, ideal para a conservação de produtos frescos que não necessitam de congelamento.*

### **Qual o tipo de refrigerante utilizado e quais as suas vantagens??**

*O equipamento utiliza o refrigerante R452A, um gás com baixo potencial de aquecimento global (GWP), que garante um funcionamento eficiente e mais amigo do ambiente, alinhado com as regulamentações atuais.*

### **Como é feita a instalação e a manutenção desta unidade monobloco??**

*As unidades monobloco são conhecidas pela sua facilidade de instalação, pois vêm pré-carregadas e testadas. A manutenção regular deve focar-se na limpeza dos condensadores e na verificação do sistema para assegurar a máxima eficiência.*

### **Este equipamento é adequado para que tipo de câmaras frigoríficas??**

*É ideal para câmaras frigoríficas modulares de refrigeração que necessitam de uma solução de frio integrada e compacta, adequada para estabelecimentos com requisitos de espaço otimizados.*

### **Quais os benefícios de um sistema de arrefecimento ventilado??**

*O arrefecimento ventilado garante uma circulação de ar homogénea dentro da câmara, evitando flutuações de temperatura e preservando a frescura e a qualidade dos produtos armazenados de forma mais eficaz.*