

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Unidade Refrigeração Monobloco Ventilada -5/+5°C SRCA251

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|---------|---------|-----|
| SKU: | TF66023 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Garanta a segurança alimentar com a Unidade de Refrigeração Monobloco Ventilada SRCA251, ideal para câmaras frigoríficas entre -5°C e +5°C. Operação eficiente e fiável.

Descrição Completa

A Unidade de Refrigeração Monobloco Ventilada SRCA251 é a solução ideal para manter a frescura e a segurança dos seus produtos em câmaras frigoríficas de tamanho médio. Concebida para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento oferece um controlo de temperatura rigoroso entre -5°C e +5°C, essencial para a conservação otimizada de alimentos. Desfrute de uma instalação simplificada e de uma operação fiável, contribuindo para a eficiência diária do seu negócio.

Unidade Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Gama de temperaturas | -5 a +5 °C |
| Peso bruto / líquido | 175 / 160 kg |
| Tipo de arrefecimento | Ventilado |
| Tipo de descongelação | Automático, elétrico |
| Refrigerante | R452A |
| Potência de entrada | 1655 W |
| Tensão / Frequência | 220-240/50 V/Hz |
| GTIN / EAN | 5708181745882 |
| Tipo de controlador | Eletrónico |
| Carga de refrigerante | 3200 g |

Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que dependem de uma refrigeração fiável e eficiente. Desde restaurantes de alta cozinha a cozinhas de hotelaria com serviço contínuo, talhos, charcutarias e pastelarias, a SRCA251 assegura a conservação de produtos frescos como carnes, laticínios, frutas e vegetais, respeitando as rigorosas normas HACCP. A sua capacidade de manter temperaturas estáveis é crucial durante períodos de pico de serviço, garantindo a qualidade dos alimentos desde a receção até à confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher a Unidade de Refrigeração Monobloco SRCA251 significa investir numa solução de frio que alia robustez e inteligência. O seu sistema monobloco facilita a instalação e a manutenção, poupando tempo e custos. Com arrefecimento ventilado para uma distribuição homogénea do frio e descongelação automática elétrica, garante um desempenho constante e sem interrupções, crucial para a fluidez do serviço em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de uma unidade de refrigeração monobloco??

A principal vantagem reside na sua instalação simplificada e compacta. Por integrar todos os componentes num único bloco, minimiza a necessidade de intervenções complexas, sendo ideal para otimizar o espaço e reduzir os custos de montagem em cozinhas profissionais.

Que gama de temperaturas esta unidade pode manter??

Esta unidade de refrigeração foi concebida para operar numa gama de temperaturas entre -5°C e +5°C. Esta versatilidade é perfeita para a conservação de uma vasta gama de produtos frescos, desde laticínios a carnes e vegetais, garantindo a sua integridade.

Como funciona o sistema de descongelação automática??

O sistema de descongelação é automático e elétrico, eliminando a acumulação de gelo no evaporador sem intervenção manual. Este processo otimiza a eficiência do equipamento e garante a manutenção de um ambiente de refrigeração constante, prolongando a vida útil do equipamento e poupando energia.

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

Esta unidade utiliza o refrigerante R452A, um gás moderno com baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG). A escolha deste refrigerante demonstra um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental, alinhado com as regulamentações europeias mais recentes para equipamentos de frio comercial.

Que tipo de manutenção é necessária para esta unidade de refrigeração??

Para garantir a máxima eficiência e longevidade, recomenda-se a limpeza regular dos condensadores e a verificação periódica do estado das vedações. O controlador eletrônico minimiza a necessidade de ajustes, mas uma inspeção técnica anual é aconselhável para assegurar o cumprimento das normas e o desempenho ótimo.