

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Unidade Congeladora Monobloco WRA-L18-1 -25/-10°C

Informacoes do Produto

SKU:	TF68320	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade congeladora monobloco WRA-L18-1 de alto desempenho para câmaras frigoríficas. Congelação precisa entre -25°C e -10°C, ideal para stock.

Descricao Completa

A Unidade Congeladora Monobloco WRA-L18-1 é a solução de congelação ideal para cozinhas profissionais exigentes. Concebida para câmaras frigoríficas modulares, garante uma preservação impecável dos seus produtos com uma gama de temperatura controlada entre -25 °C e -10 °C. Este equipamento robusto não só assegura a segurança alimentar contínua, como também otimiza a gestão de stocks, reduzindo o desperdício e potenciando a rentabilidade do seu negócio.

Unidade Congeladora Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-25 a -10 °C
Dimensão Externa (LxPxA)	671 x 975 x 828 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	765 x 1070 x 980 mm
Peso Bruto / Líquido	87 / 64 kg
Acabamento Exterior	Branco RAL9003
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de Energia (24h)	19.62 kWh
Consumo Anual de Energia	7161 kWh/ano
Potência de Entrada	1090 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de Ruído	35.1 dB(A)

GTIN / EAN	5708181753719
Carga de Contentor (40 pés)	66 pçs
Carga de Refrigerante	150 g

Aplicações Profissionais

Pensada para o dinamismo das cozinhas profissionais, esta unidade de congelação é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, estabelecimentos de catering e quaisquer negócios que exijam uma solução de frio robusta e fiável para produtos congelados. A sua compatibilidade com painéis de até 200 mm de espessura facilita a integração em câmaras frigoríficas existentes ou em projetos novos, garantindo a homogeneidade do isolamento térmico e a otimização do armazenamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção da Unidade Congeladora Monobloco WRA-L18-1 representa um investimento na longevidade e segurança dos seus alimentos. O controlo digital e o visor de temperatura oferecem monitorização precisa, enquanto a descongelação automática por gás quente assegura ciclos de manutenção eficientes e minimiza a formação de gelo. Utilizando o refrigerante R290, este equipamento alinha-se com as mais recentes diretivas ambientais, ao mesmo tempo que oferece um desempenho de arrefecimento forçado que supera as expectativas dos ambientes mais exigentes. A capacidade de ligação em série confere uma flexibilidade inigualável para expandir a sua capacidade de congelação conforme as necessidades do seu negócio evoluem.

Perguntas Frequentes

Qual a importância do refrigerante R290 neste equipamento??

O refrigerante R290 é uma escolha ecológica e eficiente, com baixo potencial de aquecimento global. Garante um desempenho de congelação otimizado e alinha o seu negócio com práticas sustentáveis e regulamentações ambientais modernas.

Como a descongelação automática contribui para a eficiência operacional??

A descongelação automática por gás quente minimiza a acumulação de gelo, otimizando o desempenho do equipamento e reduzindo a necessidade de paragens para manutenção manual. Isso resulta em maior tempo de atividade e menores custos de mão de obra para a sua operação.

Esta unidade congeladora é compatível com qualquer câmara frigorífica modular??

A Unidade Congeladora Monobloco WRA-L18-1 foi concebida para painéis com uma espessura de até 200 mm. É essencial verificar a compatibilidade com a estrutura da sua câmara frigorífica para garantir uma instalação e isolamento adequados.

Qual o benefício do baixo nível de ruído operacional para o ambiente de trabalho??

Com um nível de ruído de apenas 35.1 dB(A), esta unidade contribui para um ambiente de trabalho mais calmo e produtivo. É ideal para cozinhas onde a redução da poluição sonora é uma prioridade, melhorando o bem-estar da equipa.

Como o controlo digital otimiza a gestão de produtos congelados??

O controlo digital permite definir e monitorizar a temperatura com precisão, garantindo que os seus produtos congelados são mantidos nas condições ideais. Isto é vital para o cumprimento das normas HACCP e para preservar a qualidade dos alimentos.