

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Unidade de Congelação Monobloco BEST 50 BT -25/-10°C

Informacoes do Produto

SKU:	TF64392	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco compacta BEST 50 BT. Ideal para câmaras de ultracongelação, garante eficiência energética e controlo preciso de -25 a -10°C.

Descricao Completa

Para estabelecimentos que exigem a máxima performance na conservação de alimentos, a unidade de congelação monobloco BEST 50 BT é a solução ideal. Este equipamento robusto garante uma ultracongelação eficiente e estável, com temperaturas entre -25 e -10 °C, crucial para preservar a textura, sabor e valor nutricional dos seus produtos. Conecte esta unidade à sua câmara frigorífica modular e beneficie de uma operação contínua e fiável, fundamental para a dinâmica de uma cozinha profissional.

Unidade de congelação monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-25 a -10 °C
Peso bruto / líquido	96 / 93 kg
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Potência de entrada	1300 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	35.3 dB(A)
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	2 x 150 g

Aplicações Profissionais

Concebida para operar em ambientes exigentes, a unidade BEST 50 BT é perfeitamente adequada para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, talhos e peixarias que necessitam de congelar rapidamente e manter produtos sensíveis. A sua integração simplificada em câmaras modulares torna-a uma escolha versátil para otimizar o espaço e a eficiência logística, desde a receção de mercadoria até à preparação para o serviço, respeitando as normas HACCP mais rigorosas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue a unidade de congelação monobloco BEST 50 BT é a sua engenharia focada na durabilidade e performance. Equipada com descongelação automática por gás quente, minimiza o

consumo de energia e a necessidade de intervenção manual, assegurando um funcionamento ininterrupto. O uso de refrigerante R290, amigo do ambiente e de alta eficiência, juntamente com um nível de ruído excepcionalmente baixo de 35.3 dB(A), sublinha o compromisso com a sustentabilidade e o conforto operacional. O controlo eletrónico preciso oferece uma gestão exata da temperatura, indispensável para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos congelados.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que esta unidade monobloco suporta??

A unidade de congelação monobloco BEST 50 BT opera numa gama de temperaturas de -25 a -10 °C, ideal para aplicações de ultracongelação e conservação de produtos a baixas temperaturas, mantendo a qualidade dos alimentos por mais tempo.

Como funciona o sistema de descongelação deste equipamento??

Dispõe de um sistema de descongelação automático por gás quente. Esta tecnologia assegura uma remoção eficiente do gelo acumulado, minimizando interrupções e otimizando o desempenho energético da unidade.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos??

A sua fiabilidade e eficiência tornam-no ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, talhos e outras operações de serviço de alimentação que necessitem de uma solução robusta para congelação.

Que tipo de refrigerante utiliza e quais as suas vantagens??

Utiliza o refrigerante R290, um gás natural com baixo impacto ambiental (baixo GWP - Global Warming Potential). Este tipo de refrigerante contribui para a sustentabilidade e para a eficiência energética do equipamento.

Quais as recomendações para a manutenção e limpeza desta unidade??

Para garantir a longevidade e o desempenho, é essencial realizar verificações periódicas dos filtros e bobinas. A limpeza das superfícies externas com detergente neutro e a inspeção das ligações elétricas são também cruciais.