

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Unidade Refrigeração Monobloco -5/+5°C Ventilada STM 22

Informacoes do Produto

SKU:	TF66066	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco STM 22, com ventilação e descongelação automática. Ideal para câmaras frigoríficas -5 a +5°C. Eficiência e fiabilidade.

Descricao Completa

Assegurar a conservação ideal de alimentos e bebidas em ambientes de restauração e hotelaria é crucial para a qualidade e segurança alimentar. A unidade de refrigeração monobloco STM 22 foi concebida para oferecer controlo de temperatura preciso e fiabilidade superior em câmaras frigoríficas modulares. Este equipamento essencial garante que os seus produtos se mantêm entre -5°C e +5°C, cobrindo necessidades de refrigeração exigentes e até mesmo de conservação de produtos levemente congelados, otimizando a logística de stock e minimizando perdas para o seu negócio.

Unidade Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-5 a +5 °C
Peso Bruto / Líquido	365 / 350 kg
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Tipo de Descongelação	Automático, elétrico
Refrigerante	R452A
Potência de Entrada	1402 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Tipo de Controlador	Eletrónico
Carga de Refrigerante	2800 g

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração monobloco é a solução perfeita para qualquer estabelecimento que exija uma conservação frigorífica eficiente e controlada. É ideal para restaurantes de média e grande dimensão que necessitam de manter ingredientes frescos e preparados em câmaras frigoríficas, hotéis com buffets extensos que requerem gestão rigorosa de stocks ou empresas de catering que precisam de flexibilidade na sua cadeia de frio. A gama de temperaturas versátil torna-a adequada para carne, lacticínios, vegetais e até alguns produtos pré-congelados, garantindo a sua integridade desde a receção até à confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da unidade STM 22 representa um investimento em durabilidade e performance. O seu design monobloco simplifica a instalação e minimiza a necessidade de complexas tubagens externas, enquanto a descongelação automática e elétrica garante uma manutenção reduzida e um funcionamento contínuo sem interrupções. Além disso, o controlador eletrónico permite um ajuste preciso da temperatura, crucial para cumprir as normas HACCP e assegurar a máxima segurança alimentar. Com um sistema de arrefecimento ventilado, a distribuição do frio é homogénea, protegendo os seus produtos de flutuações indesejadas e prolongando a sua vida útil.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas suportada por esta unidade??

A unidade de refrigeração monobloco STM 22 mantém temperaturas entre -5 °C e +5 °C, tornando-a versátil para refrigeração de produtos frescos e conservação de alguns alimentos a temperaturas ligeiramente negativas.

Como funciona o sistema de descongelação??

Este equipamento possui um sistema de descongelação totalmente automático e elétrico. Isto minimiza a intervenção manual, assegurando a remoção eficiente do gelo e otimizando a performance do sistema sem interrupções.

Que tipo de refrigerante utiliza a unidade STM 22??

A unidade utiliza o refrigerante R452A, um gás moderno e eficiente, cumprindo as regulamentações ambientais e garantindo um desempenho frigorífico robusto para a sua câmara.

Qual a potência elétrica necessária para este equipamento??

A unidade de refrigeração STM 22 opera com uma potência de entrada de 1402 W e requer uma tensão de 220-240 V a 50 Hz, compatível com as instalações elétricas profissionais padrão.

Este equipamento é adequado para câmaras de congelação profunda??

Não, a unidade STM 22 é ideal para refrigeração e conservação a temperaturas ligeiramente negativas, na gama de -5 a +5°C. Para congelação profunda, seria necessário um equipamento com

uma gama de temperaturas inferior.