

# 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 -5/+5°C Ventilada STM 22

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF66066	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	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.

## Descrição 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

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