

# 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 de Refrigeração Monobloco STH 9 (+8 a +15 °C)

### Informacoes do Produto

SKU:	TF66067	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco STH 9 para câmaras frigoríficas positivas, ideal para conservação de frescos entre +8 a +15 °C, com descongelação automática.

### Descricao Completa

A **Unidade de Refrigeração Monobloco** STH 9 foi concebida para garantir a máxima eficiência na conservação de produtos frescos em câmaras frigoríficas positivas. Este equipamento é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de um controlo rigoroso da temperatura, assegurando a frescura e a qualidade dos seus ingredientes entre +8 a +15 °C. A sua performance otimizada contribui para a longevidade dos alimentos e para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

A conceção monobloco simplifica significativamente a instalação e a manutenção, representando uma escolha prática e económica para cozinhas profissionais. Com um sistema de arrefecimento ventilado e descongelação automática elétrica, a STH 9 mantém um ambiente interno estável, minimizando flutuações que poderiam comprometer a integridade dos produtos.

### **Unidade de Refrigeração Monobloco — Características Técnicas**

<b>Gama de Temperaturas</b>	+8 a +15 °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>	937 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>GTIN / EAN</b>	5708181746155
<b>Tipo de Controlador</b>	Eletrónico
<b>Carga de Refrigerante</b>	800 g

### **Aplicações Profissionais**

Este sistema de refrigeração é indispensável para qualquer operação de hotelaria ou restauração que dependa da conservação de ingredientes a temperaturas controladas. É perfeita para chefs executivos que gerem grandes volumes de produtos frescos como vegetais, lacticínios, ou carnes

pré-preparadas, garantindo que a sua mise en place se mantém em condições ótimas. Também é ideal para diretores de F&B em hotéis de grande escala ou empresas de catering que necessitam de fiabilidade e eficiência para a rotação de stock e para cumprir com as rigorosas normas HACCP. A sua capacidade de manter temperaturas entre +8 a +15 °C torna-a particularmente útil para áreas de confeção que requerem um armazenamento temporário seguro antes do serviço.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha da unidade monobloco STH 9 distingue-se pela sua facilidade de integração e pelo desempenho consistente, crucial para a manutenção da cadeia de frio. Ao contrário de sistemas de refrigeração mais complexos, o design monobloco reduz os custos e o tempo de instalação, além de simplificar a manutenção preventiva. O arrefecimento ventilado assegura uma distribuição uniforme do frio, prevenindo pontos quentes e a deterioração prematura dos alimentos. A descongelação automática elétrica otimiza o funcionamento, eliminando a acumulação de gelo e garantindo a máxima eficiência energética, resultando em poupanças operacionais a longo prazo para o seu negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual é a gama de temperaturas de operação desta unidade??**

*A unidade de refrigeração monobloco STH 9 foi projetada para operar numa gama de temperaturas de +8 a +15 °C. Esta faixa é ideal para a conservação de alimentos frescos e produtos que requerem refrigeração positiva, como vegetais, frutas, laticínios e alguns produtos de charcutaria.*

### **Como é feita a descongelação do equipamento??**

*Este equipamento possui um sistema de descongelação automático e elétrico. Esta funcionalidade assegura que o gelo não se acumule no evaporador, mantendo a eficiência do sistema e reduzindo a necessidade de intervenções manuais.*

### **Que tipo de refrigerante utiliza a unidade STH 9??**

*A unidade monobloco STH 9 utiliza o refrigerante R452A. Este é um refrigerante moderno, com uma carga de 800 g, conhecido pela sua eficiência e por cumprir as regulamentações ambientais mais recentes para equipamentos de refrigeração profissional.*

### **É fácil de instalar e manter em cozinhas profissionais??**

*Sim, a conceção monobloco deste equipamento foi desenvolvida para facilitar a instalação e a manutenção em ambientes de cozinha profissional. A sua estrutura compacta e integrada minimiza a complexidade, permitindo uma rápida colocação em funcionamento e acessos simplificados para qualquer tipo de manutenção necessária.*

### **Quais os benefícios do arrefecimento ventilado para os alimentos??**

*O sistema de arrefecimento ventilado garante uma distribuição homogénea da temperatura dentro da câmara frigorífica. Isto previne a formação de pontos quentes ou frios, contribuindo para uma conservação mais uniforme dos alimentos e reduzindo o risco de deterioração precoce.*