

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



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

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Gama de Temperaturas | +8 a +15 °C |
| Peso Bruto / Líquido | 365 / 350 kg |
| Tipo de Arrefecimento | Ventilado |
| Tipo de Descongelação | Automático, elétrico |
| Refrigerante | R452A |
| Potência de Entrada | 937 W |
| Tensão / Frequência | 220-240/50 V/Hz |
| GTIN / EAN | 5708181746155 |
| Tipo de Controlador | Eletrónico |
| Carga de Refrigerante | 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.