

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

Monobloco de Congelação Industrial -25/-10°C BEST 20 BT

Informacoes do Produto

SKU:	TF64390	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade monobloco de congelação industrial BEST 20 BT, ideal para câmaras frigoríficas, com gama de -25 a -10°C e descongelação automática.

Descricao Completa

Assegurar a conservação ideal de produtos ultracongelados é crucial para a rentabilidade de qualquer cozinha profissional. A unidade de refrigeração monobloco BEST 20 BT foi concebida para oferecer uma solução de congelação robusta e eficiente para as suas câmaras frigoríficas. Com uma capacidade de operar entre -25 °C e -10 °C, este equipamento garante a estabilidade térmica necessária para preservar a qualidade dos alimentos, minimizando perdas e otimizando a rotação de stock em ambientes exigentes.

unidade refrigeração monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-25 a -10 °C
Peso bruto / líquido	56 / 54 kg
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Potência de entrada	910 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	32.8 dB(A)
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	150 g

Aplicações Profissionais

Este equipamento de congelação monobloco é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem fiabilidade e eficiência no controlo de temperaturas ultra-baixas. Seja para a congelação de produtos

em restaurantes de alta gastronomia, para a preservação de ingredientes em hotéis com serviço de buffet contínuo, ou para o armazenamento seguro em empresas de catering, o modelo BEST 20 BT adapta-se perfeitamente. Garante que os alimentos mantêm as suas propriedades organoléticas e nutricionais, crucial para a qualidade final da sua ementa. A sua instalação simplificada permite uma rápida integração em novas infraestruturas ou na modernização de espaços existentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação do BEST 20 BT reside na combinação de performance de congelação e considerações operacionais. Ao contrário de sistemas de refrigeração mais complexos, o seu design monobloco e o refrigerante R290 contribuem para uma pegada ambiental reduzida e para uma manutenção mais acessível. O controlo eletrónico preciso e a descongelação automática por gás quente não só prolongam a vida útil do equipamento como também asseguram um funcionamento contínuo, vital para evitar quebras de temperatura e otimizar a gestão do inventário. O baixo nível de ruído é uma mais-valia em ambientes de trabalho onde o conforto acústico da equipa é prioritário.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas da unidade de congelação BEST 20 BT??

A unidade de congelação BEST 20 BT opera numa gama de temperaturas de -25 °C a -10 °C, sendo ideal para a conservação de produtos ultracongelados. Esta precisão garante a segurança alimentar e a qualidade dos seus stocks.

Como é realizada a descongelação neste equipamento monobloco??

O monobloco BEST 20 BT dispõe de um sistema de descongelação automático por gás quente, o que otimiza a eficiência energética e reduz a necessidade de intervenção manual. Este método assegura uma manutenção simplificada do evaporador.

Que tipo de refrigerante utiliza a unidade BEST 20 BT??

Este equipamento utiliza o refrigerante R290, um gás natural com baixo impacto ambiental (GWP reduzido) e alta eficiência termodinâmica. Contribui para um funcionamento mais sustentável e económico do seu sistema de refrigeração.

Quais as vantagens de escolher um monobloco para uma câmara frigorífica??

Os monoblocos oferecem uma solução compacta e de fácil instalação, minimizando o espaço ocupado e os custos de montagem. A sua conceção integrada garante um desempenho fiável e um controlo eletrónico preciso da temperatura.

Este monobloco é adequado para cozinhas de grande volume??

Sim, a unidade BEST 20 BT é perfeitamente adequada para cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria com necessidades de congelação intensivas. O seu baixo nível de ruído (32.8 dB(A))

também o torna discreto para ambientes de trabalho movimentados.