

# 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



## 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

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