

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: 09/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Unidade de Refrigeração Monobloco WRA-M32-1 p/ Câmaras -5/+15°C

Informacoes do Produto

SKU:	TF68306	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco WRA-M32-1, ideal para câmaras frigoríficas com painéis até 200mm e controlo digital. Gama de -5°C a +15°C.

Descricao Completa

A unidade compacta de refrigeração WRA-M32-1 é uma solução de vanguarda, concebida para otimizar o desempenho das suas câmaras frigoríficas. Com um intervalo de temperatura versátil de -5°C a +15°C e arrefecimento forçado, este equipamento garante uma conservação superior de produtos frescos e semi-congelados. O seu design monobloco simplifica a instalação em painéis até 200 mm, assegurando eficiência energética e um controlo climático preciso, essencial para a qualidade alimentar na sua cozinha profissional ou armazém.

unidade de refrigeração monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-5 a +15 °C
Dimensão externa (LxPxA)	671 x 975 x 828 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	765 x 1070 x 980 mm
Peso bruto / líquido	100 / 81 kg
Acabamento exterior	Branco RAL9003
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de energia	26.82 kWh/24h
Consumo anual de energia	9789 kWh/ano
Potência de entrada	1490 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	42.7 dB(A)

Carga de contentor de 40 pés	66 pçs
Carga de refrigerante	150 g

Aplicações Profissionais

Este sistema de refrigeração foi desenvolvido para as exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, unidades de hotelaria e estabelecimentos de catering que necessitam de um controlo rigoroso da temperatura para garantir a segurança alimentar. É ideal para câmaras frigoríficas de médias e grandes dimensões, onde a manutenção da qualidade dos ingredientes, desde produtos frescos a pré-preparados, é crucial para a operacionalidade diária e o cumprimento das normas HACCP. A sua capacidade de ligação em série torna-o perfeito para expansões futuras ou para sistemas de maior volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher a unidade WRA-M32-1 significa investir na durabilidade e na eficiência operacional do seu negócio. O controlo digital e o visor de temperatura permitem um ajuste preciso, evitando perdas por flutuações e protegendo o seu stock. A adaptabilidade a painéis de até 200 mm de espessura oferece flexibilidade na construção ou renovação de câmaras. Além disso, o seu refrigerante R290, com baixo impacto ambiental, reflete um compromisso com a sustentabilidade sem comprometer a potência e a performance de arrefecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma unidade de refrigeração monobloco??

A principal vantagem reside na sua fácil instalação e design compacto, que integra todos os componentes de refrigeração numa única unidade. Isto minimiza o espaço ocupado e simplifica a manutenção, sendo ideal para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Como posso garantir o dimensionamento correto desta unidade para a minha câmara frigorífica??

O dimensionamento correto depende do volume da câmara, espessura dos painéis e tipo de produtos a armazenar. Esta unidade é adequada para painéis até 200 mm e oferece uma gama versátil de -5°C a +15°C, sendo crucial consultar um especialista para uma análise detalhada das suas necessidades.

Que tipo de manutenção preventiva é recomendada para esta unidade??

A manutenção regular inclui a limpeza dos condensadores e evaporadores para assegurar a máxima eficiência. Verificar o nível do refrigerante R290 anualmente e inspecionar o controlo digital para

anomalias prolonga a vida útil do equipamento e previne avarias dispendiosas.

Este equipamento pode ser usado tanto para refrigeração quanto para congelação??

Sim, com uma gama de temperaturas de -5°C a +15°C, esta unidade é excepcionalmente versátil. Permite tanto a refrigeração de produtos frescos como a manutenção de produtos ligeiramente congelados, adaptando-se a diversas necessidades de armazenamento em ambientes profissionais.

Quais os benefícios do refrigerante R290 utilizado nesta unidade??

O refrigerante R290 é um hidrocarboneto natural com um Potencial de Aquecimento Global (PAG) muito baixo, o que o torna uma escolha amiga do ambiente. Além disso, oferece uma alta eficiência energética, resultando em menores custos operacionais e um desempenho de arrefecimento superior.