

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



Unidade Refrigeração Monobloco Câmaras Frigoríficas WRA-M55-1

Informacoes do Produto

SKU:	TF68312	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco WRA-M55-1 para câmaras frigoríficas. Controlo digital e arrefecimento forçado, com gama de -5 a +15 °C. Instalação fácil.

Descricao Completa

A unidade de refrigeração monobloco WRA-M55-1 oferece uma solução integrada e eficiente para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas profissionais. Concebida para assegurar um controlo de temperatura rigoroso entre -5 °C e +15 °C, este equipamento é ideal para uma vasta gama de produtos, desde laticínios a carnes frescas, garantindo a sua integridade e frescura por mais tempo. A sua instalação em sela facilita a integração em painéis de até 200 mm de espessura, tornando-a uma escolha versátil e de alta performance para qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de hotelaria.

Unidade Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-5 a +15 °C
Dimensão externa (LxPxA)	711 x 1254 x 828 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	840 x 1370 x 980 mm
Peso bruto / líquido	127 / 103 kg
Acabamento exterior	Branco RAL9003
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de energia	43.92 kWh/24h
Consumo anual de energia	16031 kWh/ano
Potência de entrada	2440 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Nível de ruído	35.5 dB(A)
GTIN / EAN	5708181753672
Carga de contentor de 40 pés	32 pçs
Carga de refrigerante	2x150 g

Aplicações Profissionais

Este sistema de frio é uma mais-valia para diversos contextos onde a conservação precisa e fiável é primordial. É ideal para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão que necessitam de manter ingredientes frescos, como vegetais, laticínios e carnes, antes da confeção. Em unidades hoteleiras, assegura a qualidade dos stocks para serviços de pequeno-almoço ou banquetes, minimizando o desperdício. Também se adapta perfeitamente a empresas de catering que precisam de flexibilidade na montagem das suas câmaras, garantindo a cadeia de frio desde a preparação até ao evento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A unidade de refrigeração WRA-M55-1 distingue-se pela sua robustez e facilidade de operação. O controlo digital preciso permite ao gestor de cozinha monitorizar e ajustar a temperatura com simplicidade, otimizando as condições de armazenamento para cada tipo de produto. A sua capacidade de ligação em série oferece uma escalabilidade notável, permitindo expandir a sua câmara frigorífica sem comprometer a eficiência do arrefecimento. Além disso, o uso de refrigerante R290 demonstra um compromisso com a sustentabilidade e a conformidade com as mais recentes normas ambientais.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima dos painéis de câmara frigorífica compatíveis??

Esta unidade de refrigeração monobloco é compatível com painéis de câmara frigorífica que possuam uma espessura máxima de 200 mm, oferecendo versatilidade na instalação.

É possível ligar várias unidades em série para câmaras maiores??

Sim, a Unidade de Refrigeração Monobloco WRA-M55-1 foi concebida com a possibilidade de ligação em série, permitindo expandir a capacidade de refrigeração conforme as suas necessidades.

Qual o tipo de refrigerante utilizado e o seu impacto ambiental??

Este equipamento utiliza o refrigerante R290, um hidrocarboneto natural com um baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), contribuindo para uma operação mais amiga do ambiente.

Como é feito o controlo da temperatura??

O controlo da temperatura é realizado através de um sistema digital integrado com um visor de fácil leitura, que permite uma gestão precisa e constante das condições de frio.

Este equipamento é adequado para congelação ou apenas refrigeração??

Com uma gama de temperaturas de -5 °C a +15 °C, esta unidade é ideal para refrigeração e conservação de produtos a temperaturas sub-zero não extremas, mas não para congelação profunda.