

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Equipamento Frigorífico Monobloco BEST 60 TN -5/+15 °C

Informações do Produto

SKU:	TF64394	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descrição Resumida

Equipamento frigorífico monobloco versátil (-5 a +15 °C) para câmaras profissionais. Descongelação automática, gás R290, baixo ruído (42.7 dB).

Descrição Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com este equipamento frigorífico monobloco de alta performance, concebido para uma instalação simplificada e uma operação fiável. Com uma vasta gama de temperaturas de -5 a +15 °C, esta unidade oferece flexibilidade superior para a conservação de diversos tipos de alimentos e bebidas, garantindo que os seus produtos se mantêm sempre nas condições ideais de frescura e segurança alimentar. A sua construção robusta e tecnologia avançada asseguram uma refrigeração potente e uniforme, crucial para o ritmo exigente de restaurantes e hotéis.

equipamento frigorífico monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-5 a +15 °C
Peso bruto / líquido	105 / 102 kg
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Potência de entrada	1600 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	42.7 dB(A)
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	2 x 150 g

Aplicações Profissionais

Este sistema de frio é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem armazenamento de alimentos em ambientes de temperatura controlada. É a solução ideal para restaurantes de média e grande dimensão que necessitam de manter ingredientes frescos, para padarias e pastelarias que conservam massas e recheios, ou para talhos e peixarias na gestão de stock refrigerado. A sua adaptabilidade (-5 a +15 °C) torna-o perfeito para otimizar a rotação de stock e cumprir as rigorosas normas HACCP na cadeia de frio.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua performance e fiabilidade, este aparelho oferece uma descongelação automática por gás quente, o que minimiza a acumulação de gelo e assegura um funcionamento contínuo sem interrupções. A utilização do refrigerante R290, com baixo impacto ambiental, reflete um compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética. Além disso, o seu baixo nível de ruído, de apenas 42.7 dB(A), cria um ambiente de trabalho mais tranquilo para a sua equipa, uma vantagem significativa em cozinhas profissionais onde a redução do stress é valorizada.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de câmaras frigoríficas este equipamento monobloco é adequado??

Este equipamento foi concebido para câmaras de refrigeração de médias e grandes dimensões. A sua versatilidade permite uma gama de temperaturas de -5 a +15 °C, ideal para a conservação de diversos produtos, desde frutas e vegetais a carnes embaladas ou laticínios, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio.

Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento frigorífico??

A manutenção regular passa pela verificação dos filtros e limpeza exterior. O sistema de descongelação automática por gás quente simplifica a gestão do gelo interno, reduzindo a necessidade de intervenções manuais e otimizando a eficiência energética. Recomenda-se a contratação de um técnico qualificado para revisões anuais.

Que fatores devo considerar para dimensionar este equipamento à minha câmara frigorífica??

Para um dimensionamento adequado, deve considerar o volume da câmara, o isolamento, a temperatura ambiente do local de instalação e o tipo/quantidade de produtos a armazenar. Estes fatores influenciam a carga térmica e a capacidade de refrigeração necessária, sendo aconselhável consultar um especialista.

Qual o impacto ambiental e a eficiência energética deste equipamento??

O equipamento utiliza o refrigerante R290, um gás natural com baixo Potencial de Aquecimento Global (GWP), o que o torna uma escolha ambientalmente responsável. A sua potência de entrada de 1600 W e o tipo de descongelação contribuem para uma operação eficiente e um consumo energético otimizado.

Este equipamento gera muito ruído durante o funcionamento??

Este modelo foi concebido para operar com um baixo nível de ruído, registando apenas 42.7 dB(A). Isto é particularmente benéfico para instalações em ambientes onde a minimização da perturbação sonora é um requisito importante, como cozinhas abertas ou zonas próximas de salas de refeição.