

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Unidade de Refrigeração Monobloco para Câmaras -5/+15°C WRA-M8-1

Informacoes do Produto

SKU:	TF68298	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco WRA-M8-1 para câmaras frigoríficas. Controlo digital de -5°C a +15°C. Instalação fácil e eficiente para o seu negócio.

Descricao Completa

Gerir a temperatura em cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes exige precisão e fiabilidade. A unidade de refrigeração monobloco WRA-M8-1 é a solução ideal para câmaras frigoríficas que necessitam de um controlo térmico rigoroso, com uma gama de -5°C a +15°C. Concebida para montagem em sela e compatível com painéis até 200 mm de espessura, esta unidade compacta garante um desempenho superior e uma integração simplificada, fundamental para a preservação de alimentos e ingredientes frescos ou ultracongelados. A sua robustez e facilidade de instalação minimizam a interrupção operacional, um fator crítico para qualquer gestor de operações.

Unidade de Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-5 a +15 °C
Dimensão Externa (LxPxA)	421 x 876 x 728 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	500 x 970 x 890 mm
Peso Bruto / Líquido	57 / 46 kg
Acabamento Exterior	Branco RAL9003
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de Energia (24h)	10.26 kWh
Consumo Anual de Energia	3745 kWh/ano
Potência de Entrada	570 W

Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de Ruído	32.1 dB(A)
Carga de Refrigerante	150 g

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta unidade de frio torna-a indispensável em diversos setores da restauração e hotelaria. Em restaurantes de grande volume, assegura a conservação de matérias-primas e semipreparados, otimizando a rotação de stock e a frescura dos produtos. Para hotéis com serviço de buffet, permite a manutenção de temperaturas ideais em câmaras de armazenamento de produtos sensíveis. É igualmente crucial em estabelecimentos de catering que exigem soluções de frio robustas e adaptáveis a diferentes ambientes e requisitos de conservação, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta unidade de refrigeração monobloco traduz-se em benefícios tangíveis para o seu negócio. O seu design "tudo-em-um" simplifica significativamente a instalação e minimiza a necessidade de intervenções técnicas complexas, reduzindo custos e tempo de inatividade. O controlo digital e o arrefecimento forçado proporcionam uma estabilidade térmica superior, essencial para a segurança alimentar e para evitar a quebra de produtos perecíveis. Além disso, a capacidade de ligação em série oferece uma escalabilidade flexível, permitindo adaptar a capacidade de frio às suas necessidades de expansão, sem comprometer a eficiência energética.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas suportada por esta unidade de refrigeração??

Esta unidade monobloco opera numa vasta gama de temperaturas, de -5°C a +15°C. Esta versatilidade permite a sua utilização tanto para refrigeração como para processos de arrefecimento mais intensos.

Para que tipo de câmaras frigoríficas é adequada a unidade WRA-M8-1??

É ideal para câmaras frigoríficas que utilizam painéis com espessura até 200 mm. O seu design permite uma montagem em sela eficiente, otimizando o espaço e a funcionalidade da câmara.

Como é efetuado o controlo da temperatura nesta unidade monobloco??

A unidade possui um controlo digital integrado com visor de temperatura. Isto permite ajustes precisos e monitorização constante do ambiente interno da câmara frigorífica.

Que vantagens oferece a montagem em sela e a ligação em série??

A montagem em sela simplifica a instalação, enquanto a possibilidade de ligação em série permite aumentar a capacidade de refrigeração para câmaras de maior volume ou para redundância operacional.

Como devo realizar a manutenção para garantir o bom funcionamento do equipamento??

Para otimizar o desempenho, recomenda-se a limpeza regular dos condensadores e a verificação do sistema de descongelação automático. Consultar o manual do fabricante para instruções detalhadas sobre a manutenção preventiva.