

# 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 de Congelação Monobloco WRA-L8-1 para Câmaras -25°C

### Informacoes do Produto

SKU:	TF68314	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco WRA-L8-1, ideal para câmaras frigoríficas. Mantém produtos congelados de -25°C a -10°C, com controlo digital preciso.

## Descrição Completa

A unidade compacta de congelação WRA-L8-1 é uma solução robusta e de alta qualidade, concebida para otimizar o armazenamento em câmaras frigoríficas de médias dimensões. Este equipamento assegura uma conservação perfeita dos seus produtos ultracongelados, operando numa vasta gama de temperaturas, de -25°C a -10°C. Com a sua montagem tipo sela e controlo digital intuitivo, oferece uma integração simples e um controlo preciso para manter a integridade dos seus stocks alimentares, minimizando perdas e garantindo a segurança alimentar conforme as normas HACCP.

## Unidade de Congelação Monobloco — Características Técnicas

<b>Gama de temperaturas</b>	-25 a -10 °C
<b>Dimensão externa (LxPxA)</b>	421 x 876 x 728 mm
<b>Dimensão da embalagem (LxPxA)</b>	500 x 970 x 890 mm
<b>Peso bruto / líquido</b>	58 / 46 kg
<b>Acabamento exterior</b>	Branco RAL9003
<b>Tipo de descongelação</b>	Automático, gás quente
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Consumo de energia</b>	11.7 kWh/24h
<b>Consumo anual de energia</b>	4271 kWh/ano
<b>Potência de entrada</b>	650 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz

<b>Nível de ruído</b>	31.4 dB(A)
<b>Carga de refrigerante</b>	150 g

## Aplicações Profissionais

---

Este sistema de congelação é crucial para estabelecimentos que exigem fiabilidade na conservação de produtos a temperaturas muito baixas. Ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, armazéns de hotelaria ou supermercados com secções de congelados. A facilidade de instalação em painéis de até 200 mm de espessura torna-o versátil para diversas configurações de câmaras frias. O seu controlo digital permite uma monitorização constante da temperatura, vital para a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A unidade de congelação monobloco WRA-L8-1 distingue-se pela sua eficiência energética e pela tecnologia de arrefecimento forçado, garantindo uma congelação rápida e uniforme. A possibilidade de ligação em série é uma vantagem significativa para expandir a capacidade de frio conforme as necessidades do seu negócio, sem comprometer o desempenho. O refrigerante R290, mais ecológico, e o baixo nível de ruído operacional (31.4 dB(A)) contribuem para um ambiente de trabalho mais sustentável e agradável, otimizando o conforto da sua equipa e os custos operacionais.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a espessura máxima dos painéis da câmara frigorífica que esta unidade suporta??**

*Esta unidade monobloco foi concebida para ser instalada em painéis de câmara frigorífica com uma espessura máxima de até 200 mm, garantindo um isolamento térmico eficaz e uma montagem segura.*

### **É possível integrar várias unidades desta gama??**

*Sim, a unidade de congelação monobloco WRA-L8-1 oferece a possibilidade de ligação em série, permitindo expandir a capacidade de congelação e adaptar-se a câmaras de maiores dimensões.*

### **Que tipo de refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental??**

*Este equipamento utiliza o refrigerante R290 (propano), um gás natural com baixo potencial de aquecimento global (GWP), o que o torna uma opção mais ecológica e em conformidade com as regulamentações ambientais atuais.*

### **Como é feita a descongelação desta unidade??**

*A descongelação é totalmente automática e realizada por gás quente, um método eficiente que minimiza a acumulação de gelo e assegura o funcionamento contínuo do equipamento com menor necessidade de intervenção manual.*

**Que vantagens oferece o controlo digital e o arrefecimento forçado??**

*O controlo digital permite ajustar e monitorizar a temperatura com alta precisão, crucial para a segurança alimentar. O arrefecimento forçado garante uma distribuição homogénea do frio no interior da câmara, otimizando a conservação e reduzindo variações térmicas.*