

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

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

Nível de ruído	31.4 dB(A)
Carga de refrigerante	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.