

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 Congelação Monobloco STL 3 (-25 a -15°C)

Informacoes do Produto

SKU:	TF56531	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco STL 3 para câmaras frigoríficas, ideal para conservar produtos a -25 a -15 °C em cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na conservação de alimentos, esta unidade de congelação monobloco STL 3 garante um desempenho robusto em ambientes profissionais exigentes. A sua capacidade de operar entre -25 a -15 °C permite o armazenamento seguro de uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixe a gelados e produtos de pastelaria ultracongelados, assegurando a qualidade e a conformidade com as normas HACCP essenciais para qualquer cozinha profissional ou hotelaria. Este equipamento é uma solução eficiente para a gestão de stock e a manutenção da frescura dos ingredientes a longo prazo.

unidade congelação monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-25 a -15 °C
Peso bruto / líquido	69 / 54 kg
Tipo de descongelação	Automático, elétrico
Refrigerante	R452A
Potência de entrada	636 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Aplicações Profissionais

Este aparelho de frio é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem capacidade de congelação profunda, como restaurantes de grande volume, cozinhas de hotel com buffets extensos, serviços de catering para eventos, e padarias/pastelarias que necessitam de preservar massas ou produtos acabados. A sua instalação simplificada como unidade monobloco minimiza o tempo de inatividade e permite uma rápida integração em câmaras frigoríficas existentes ou novas, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta unidade de congelação garante não só um desempenho térmico excecional para a conservação de alimentos, mas também a fiabilidade que a sua operação diária exige. O sistema de descongelação automática e elétrica reduz significativamente a necessidade de intervenção manual, poupando tempo e recursos da sua equipa, e o refrigerante R452A oferece uma solução moderna e eficiente. Invista na segurança alimentar e na durabilidade do seu stock com um equipamento concebido para a máxima robustez e eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a função principal de uma unidade de congelação monobloco??

Uma unidade de congelação monobloco, como o modelo STL 3, é projetada para manter temperaturas de congelação (-25 a -15 °C) em câmaras frigoríficas. Garante a conservação prolongada e segura de alimentos e outros produtos sensíveis à temperatura.

Que tipo de manutenção este equipamento requer??

Este equipamento possui um sistema de descongelação automático e elétrico, minimizando a manutenção diária. Recomenda-se uma verificação periódica por um técnico qualificado e limpeza regular das superfícies externas para garantir o desempenho ideal.

Como posso determinar se esta unidade é adequada para a minha câmara frigorífica??

A adequação depende do volume da sua câmara, da carga térmica dos produtos e da frequência de abertura da porta. Para o modelo STL 3, deve consultar as especificações de capacidade e o seu técnico de refrigeração para garantir uma escolha correta.

Qual o impacto do refrigerante R452A no ambiente??

O refrigerante R452A é uma opção com menor Potencial de Aquecimento Global (PAG) em comparação com outros refrigerantes mais antigos, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade ambiental. É uma escolha comum em novos equipamentos de congelação.

Esta unidade de congelação é energeticamente eficiente??

Com uma potência de entrada de 636 W e descongelação automática, esta unidade é concebida para otimizar o consumo energético. O uso de um refrigerante moderno também contribui para uma operação mais eficiente e económica em câmaras frigoríficas.