

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Unidade de Refrigeração Monobloco SRWA581 (+10/+18°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF62922	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco ventilada para câmaras frigoríficas. Mantém temperaturas entre +10 e +18 °C com descongelação automática. Ideal para conservação especializada.

### Descricao Completa

A unidade de arrefecimento monobloco SRWA581 redefine a conservação em ambientes profissionais, oferecendo um controlo de temperatura excecionalmente preciso entre +10 °C e +18 °C. Este equipamento compacto e eficiente é a solução ideal para empresas que exigem a manutenção rigorosa de um frio positivo, protegendo produtos sensíveis como vinhos finos, chocolates artesanais, flores frescas ou ingredientes especiais de cozinha. Garante a máxima frescura e prolonga a vida útil dos seus bens, minimizando o desperdício e salvaguardando a qualidade superior que o seu negócio representa.

### Unidade de Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

<b>Gama de Temperaturas</b>	+10 a +18 °C
<b>Peso Bruto</b>	102 kg
<b>Peso Líquido</b>	87 kg
<b>Tipo de Arrefecimento</b>	Ventilado
<b>Tipo de Descongelação</b>	Automático, elétrico
<b>Refrigerante</b>	R452A
<b>Potência de Entrada</b>	2892 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>GTIN / EAN</b>	5708181744717
<b>Tipo de Controlador</b>	Eletrónico
<b>Carga de Refrigerante</b>	500 g

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de arrefecimento é uma escolha estratégica para diversos setores, desde a restauração de alta cozinha à hotelaria de luxo, passando por negócios especializados em produtos que exigem condições de armazenamento rigorosas. Pense em garrafeiras que precisam de manter vinhos à temperatura ideal, chocolaterias que procuram prevenir o derretimento ou alteração da textura, ou floristas que visam preservar a frescura e vitalidade das flores por mais tempo. É também

a solução perfeita para laboratórios ou farmácias que necessitem de um ambiente controlado para certos produtos que reagem mal ao frio intenso, mas precisam de refrigeração suave.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

O que distingue esta unidade de refrigeração monobloco SRWA581 no mercado é a sua conceção para máxima conveniência e performance. O design monobloco permite uma instalação significativamente mais rápida e simples, reduzindo custos e tempo de inatividade. O seu sistema de arrefecimento ventilado assegura uma distribuição homogénea da temperatura em toda a câmara, eliminando pontos quentes e frios que poderiam comprometer a qualidade dos produtos. Complementado por uma descongelação automática e um controlo eletrónico preciso, oferece uma solução "instalar e esquecer" que liberta a sua equipa para se focar no essencial do negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a gama de temperaturas operacionais desta unidade monobloco??**

*A unidade de arrefecimento monobloco SRWA581 foi concebida para operar numa gama de temperaturas entre +10 °C e +18 °C. Esta faixa é ideal para a conservação de produtos que requerem frio positivo específico, como certos vinhos, chocolates ou vegetais sensíveis.*

### **Como é feita a descongelação do equipamento??**

*A descongelação deste equipamento é totalmente automática e elétrica, garantindo uma manutenção simplificada e eficiente. Este sistema evita a acumulação de gelo, otimizando o desempenho e prolongando a vida útil da unidade sem exigir intervenção manual constante.*

### **Para que tipo de câmaras frigoríficas é este monobloco SRWA581 mais adequado??**

*O monobloco SRWA581 é ideal para câmaras frigoríficas de conservação que necessitam de um controlo de temperatura preciso e positivo. É particularmente indicado para estabelecimentos como garrafeiras, chocolaterias, floristas ou restaurantes gourmet que conservam produtos delicados.*

### **Quais são as recomendações para a manutenção e limpeza da unidade??**

*Para garantir o bom funcionamento e higiene, recomenda-se a verificação periódica das bobinas do evaporador e condensador, garantindo que estão livres de obstruções. A limpeza exterior deve ser feita com um pano húmido e detergente suave, assegurando que o sistema de drenagem da descongelação não está bloqueado.*

### **Que tipo de refrigerante utiliza o monobloco SRWA581 e quais os seus benefícios??**

*Este equipamento utiliza o refrigerante R452A, uma solução moderna com menor impacto ambiental em comparação com refrigerantes mais antigos. Garante um arrefecimento eficaz e está em conformidade com as regulamentações atuais para a sustentabilidade em equipamentos de frio comercial.*