

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|-----|
| SKU: | TF62922 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D | EAN: | 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

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