Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Unidade Congeladora Monobloco Câmara Frigorífica -25°C/-10°C

Informacoes do Produto

SKU:	TF68324	**Modelo:**	N/D
Marca:	N/D	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Descricao Resumida

> Unidade congeladora monobloco para câmaras frigoríficas. Garante congelação eficiente entre -25°C e -10°C, com controlo digital preciso e R290.

Descricao Completa

Para o seu negócio de restauração ou hotelaria que exige rigor na conservação de produtos congelados, este sistema de congelação monobloco série WRA oferece desempenho superior e fiabilidade inabalável. Concebido para integração perfeita em câmaras frigoríficas modulares, garante um controlo térmico preciso entre -25°C e -10°C, crucial para a manutenção da qualidade e segurança alimentar, otimizando a rotação de stock.

Unidade Congeladora Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-25 a -10 °C
Dimensões Externas (LxPxA)	711 x 1254 x 828 mm
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	840 x 1370 x 980 mm
Peso Bruto / Líquido	125 / 101 kg
Acabamento Exterior	Branco RAL9003
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Consumo de Energia (24h)	32.4 kWh
Consumo Anual de Energia	11826 kWh/ano
Potência de Entrada	1800 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de Ruído	35.3 dB(A)

Carga de Refrigerante	2x150 g

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração monobloco é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um sistema de congelação robusto e fiável. Perfeita para grandes restaurantes, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais ou supermercados com secções de ultracongelados, onde a capacidade de manter produtos a temperaturas rigorosas é imperativa para a conformidade com as normas HACCP e a segurança alimentar. Garante a qualidade dos seus stocks, desde carnes a vegetais e sobremesas, suportando as exigências de um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A série WRA destaca-se pela sua facilidade de montagem em sela, adaptável a painéis até 200 mm, oferecendo flexibilidade na construção da sua câmara. O seu controlo digital com visor de temperatura permite uma monitorização precisa, enquanto a ligação em série possibilita a expansão da capacidade conforme as suas necessidades. A descongelação automática por gás quente e o refrigerante R290, de baixo impacto ambiental, traduzem-se em menor consumo energético e manutenção simplificada, assegurando um retorno rápido sobre o investimento e um funcionamento ininterrupto.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas ideal para esta unidade congeladora monobloco??

A unidade WRA-L47-1 foi concebida para operar eficazmente entre -25°C e -10°C, ideal para a conservação de alimentos ultracongelados e produtos que requerem temperaturas de congelação profundas, mantendo a integridade dos ingredientes.

Este equipamento pode ser utilizado em câmaras frigoríficas de qualquer dimensão??

Esta unidade é adequada para câmaras frigoríficas modulares com painéis até 200 mm de espessura. Para um dimensionamento preciso, é crucial calcular o volume da câmara e a carga térmica para assegurar a correspondência com a capacidade de congelação do equipamento.

Quais são os principais benefícios do refrigerante R290 utilizado nesta unidade??

O R290 é um refrigerante natural e ecológico, reconhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG). A sua utilização contribui para um menor consumo elétrico e está em conformidade com as mais recentes diretivas ambientais.

Como é feita a descongelação e qual a sua frequência??

A descongelação é totalmente automática e realizada por gás quente, o que garante a otimização do desempenho e minimiza a acumulação de gelo no evaporador. O controlo digital ajusta a frequência conforme as condições, assegurando a máxima eficiência e reduzindo a necessidade de intervenção manual.

Este equipamento requer manutenção especializada??

Sim, para garantir a longevidade e o desempenho ideal, é altamente recomendada a manutenção preventiva periódica por técnicos especializados. A verificação do estado dos componentes e a limpeza dos condensadores são práticas essenciais para manter a eficiência energética e a fiabilidade do equipamento.