

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: 25/07/2026

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



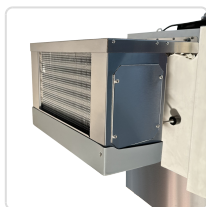
Acesso rapido
ao produto

Unidade Congelação Monobloco 7,6-10m³ -20°C CRU7610N

Informacoes do Produto

SKU:	TF43943	Modelo:	CRU7610N
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181711665

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRU7610N

EAN	5708181711665
Construção	Monobloco
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco eficiente para câmaras frigoríficas de 7,6-10m³, com controlo digital, descongelação automática e acabamento em aço inox. Ideal para qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Para gerir um serviço de restauração de alto volume, a conservação de produtos congelados é crucial. Esta unidade monobloco de congelação foi concebida para otimizar o desempenho de câmaras frigoríficas modulares com uma capacidade de 7,6 a 10 m³, garantindo temperaturas constantes entre -10°C e -20°C. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e funcionalidades inteligentes, este equipamento minimiza perdas de produto e assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, libertando a sua equipa para focar-se na excelência culinária.

unidade congelação monobloco — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 965 x 770 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	1060 x 690 x 995 mm
Peso Bruto / Líquido	115 / 105 kg
Consumo de Energia (24h)	29.52 kWh
Potência de Entrada	1394.73 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Gama de Temperaturas	-20 a -10 °C
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Classe Climática	5
Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Tipo de Descongelção	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Carga de Refrigerante	200 g
Termómetro	Sim
Consumo Anual de Energia	10775 kWh/ano
Capacidade de Refrigeração (câmara)	7,6 - 10 m³

Aplicações Profissionais

Esta unidade de congelação é ideal para estabelecimentos que dependem de um controlo rigoroso de temperatura e armazenamento eficiente. Perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, hotelaria, ou qualquer operação de catering que necessite de conservar ingredientes sensíveis ou produtos pré-preparados. A sua capacidade de operar em temperaturas ambiente elevadas (até +43°C) torna-a uma solução fiável para ambientes de trabalho exigentes, como cozinhas industriais ou armazéns com ventilação limitada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma unidade de congelação é um investimento crítico. Este equipamento distingue-se pela sua tecnologia monobloco, que simplifica a instalação e reduz a necessidade de manutenção complexa, em comparação com sistemas divididos. A descongelção automática por gás quente otimiza o consumo energético e previne a acumulação de gelo, assegurando uma eficiência contínua. Além disso, o seu design em aço inoxidável não só confere durabilidade superior como

também facilita a limpeza e desinfecção diária, cumprindo as exigências HACCP da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade ideal da câmara frigorífica para este monobloco??

Esta unidade de congelação foi projetada para câmaras frigoríficas com volumes entre 7,6 e 10 metros cúbicos, garantindo um desempenho de arrefecimento otimizado para essas dimensões.

Como é feita a descongelação do equipamento??

A descongelação é totalmente automática e utiliza gás quente, um método eficiente que minimiza as flutuações de temperatura e o consumo de energia.

Que tipo de refrigerante utiliza e quais as suas vantagens??

Este equipamento utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável.

É fácil de instalar e manter??

Sendo uma unidade monobloco, a instalação é simplificada. A sua estrutura em aço inoxidável e a evaporação automática da condensação também facilitam a limpeza e a manutenção preventiva.

Pode ser utilizada em ambientes com altas temperaturas??

Sim, a unidade foi projetada para operar de forma eficiente em temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade, ideal para cozinhas profissionais exigentes.