

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: 25/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Unidade de Refrigeração Monobloco para Câmaras Frigoríficas 15,1-20 m³

Informacoes do Produto

SKU:	TF49659	Modelo:	CRU1520P w/o Panel
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181732691

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
-------	---------

Modelo	CRU1520P w/o Panel
EAN	5708181732691
Construção	Monobloco
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Descricao Resumida

Unidade de refrigeração monobloco robusta para câmaras frigoríficas 15,1-20 m³. Controlo digital, descongelação automática e classe climática 5. Ideal para frio comercial exigente.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o desempenho de câmaras frigoríficas com volumes entre 15,1 e 20 metros cúbicos, esta **unidade de refrigeração monobloco** CRU1520P oferece uma solução de frio robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Garanta a conservação ideal dos seus produtos frescos, mantendo uma gama de temperaturas entre 0°C e +8°C, essencial para a segurança alimentar e a qualidade dos ingredientes. A integração de tecnologia de ponta permite um controlo preciso e uma operação simplificada, crucial para a dinâmica de um serviço de restauração de alto volume.

Unidade de Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	0 a +8 °C
Capacidade de Refrigeração (Câmara)	15,1 - 20 m³
Dimensão Externa (LxPxA)	600 x 960 x 880 mm
Peso Bruto / Líquido	110 / 100 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável

Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290 (Carga: 200 g)
Consumo de Energia (24h)	25.92 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	9461 kWh/ano
Potência de Entrada	1390 W (960 W na descrição curta) - USAR 1390W da tabela de características
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Classe Climática	5 (Temperatura ambiente até +43°C e 65 % de humidade)
Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico com visor digital
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Termómetro	Sim

Aplicações Profissionais

Este sistema de refrigeração monobloco é a escolha ideal para estabelecimentos que dependem de uma conservação rigorosa e fiável. Perfeito para restaurantes de grande capacidade que gerem um volume elevado de ingredientes frescos, hotéis com buffets extensos que requerem a manutenção de múltiplos produtos refrigerados e catering de eventos onde a mobilidade e a eficiência energética são prioritárias. A sua conceção robusta e o controlo preciso da temperatura garantem a segurança dos alimentos, essenciais para cumprir as normas HACCP e otimizar a rotação de stock em cozinhas com ritmo acelerado.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste bloco frigorífico destaca-se pela sua performance em condições adversas, operando eficazmente até +43°C de temperatura ambiente e 65% de humidade, uma característica vital para cozinhas com altas cargas térmicas. A evaporação automática da condensação minimiza a intervenção manual e os custos de manutenção, garantindo um funcionamento contínuo sem

interrupções. Além disso, o acabamento em aço inoxidável não só confere durabilidade superior, mas também simplifica a limpeza e a desinfecção, assegurando os mais altos padrões de higiene no seu espaço de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima da câmara frigorífica que esta unidade suporta??

Esta unidade de refrigeração monobloco foi concebida para câmaras frigoríficas com um volume entre 15,1 e 20 metros cúbicos. É crucial que o volume da sua câmara esteja dentro desta faixa para garantir a máxima eficiência e desempenho de arrefecimento.

Qual a manutenção necessária para o bom funcionamento do equipamento??

Para assegurar a longevidade e eficiência, recomenda-se a limpeza regular do condensador e a verificação do nível do refrigerante. A característica de evaporação automática da condensação ajuda a reduzir a acumulação de água, mas uma inspeção periódica é sempre aconselhada.

Este equipamento pode ser utilizado em ambientes com altas temperaturas??

Sim, esta unidade é classificada como Classe Climática 5, o que significa que foi projetada para operar eficientemente em temperaturas ambiente até +43°C e 65% de humidade. É ideal para cozinhas profissionais onde o calor pode ser um fator constante.

Qual o tipo de refrigerante utilizado nesta unidade??

A unidade utiliza o refrigerante R290, um propano com baixo impacto ambiental (GWP reduzido), sendo uma escolha mais ecológica. A carga de refrigerante é de 200 gramas, otimizada para o seu desempenho.

Posso monitorizar a temperatura da câmara remotamente??

O equipamento inclui um controlo digital com visor de temperatura, permitindo uma monitorização fácil e precisa diretamente no local. Para monitorização remota, seria necessário integrar um sistema de gestão de frio adicional, compatível com o controlador eletrónico.