

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Unidade Refrigeração Monobloco STH 80 p/ Câmaras Frigoríficas

Informacoes do Produto

SKU:	TF56527	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Construção	Monobloco
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Unidade de refrigeração Monobloco STH 80 para câmaras frigoríficas. Descongelação automática, +8 a +15 °C. Ideal para manter frescos os seus alimentos.

Descricao Completa

A unidade de refrigeração Monobloco STH 80 é concebida para garantir a máxima eficiência na conservação de produtos frescos em câmaras frigoríficas. Com uma gama de temperatura controlada entre +8 °C e +15 °C, este equipamento assegura a manutenção ideal da qualidade dos seus ingredientes, prolongando a sua vida útil e minimizando o desperdício. O seu sistema de descongelação automática elétrica otimiza o desempenho e reduz a necessidade de intervenção manual.

unidade refrigeração monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	+8 a +15 °C
Peso bruto / líquido	175 / 160 kg
Tipo de descongelação	Automático, elétrico
Potência de entrada	3771 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181742904

Aplicações Profissionais

Este equipamento é fundamental para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de uma solução de frio de média temperatura consistente. Ideal para a conservação de frutas, legumes, produtos lácteos e outras matérias-primas que requerem refrigeração precisa, garante que os alimentos permaneçam frescos e prontos para a confeção, otimizando a rotação de stock e o controlo de qualidade. Perfeito para o Chef Executivo que não compromete a qualidade dos seus ingredientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da unidade Monobloco STH 80 traduz-se em fiabilidade e redução de custos operacionais. O sistema de descongelação elétrica automática minimiza o tempo de inatividade e os custos de manutenção, enquanto a sua construção robusta assegura uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional exigentes. Para o Diretor de F&B, representa uma solução eficiente que protege o investimento em stock e contribui para a sustentabilidade do negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da descongelação automática elétrica??

A descongelação automática elétrica elimina o gelo acumulado de forma eficiente, garantindo um desempenho constante da unidade de refrigeração. Isso otimiza o consumo de energia e reduz a necessidade de intervenções manuais para a remoção de gelo.

Para que tipo de câmara frigorífica se destina esta unidade STH 80??

Esta unidade Monobloco foi concebida para câmaras frigoríficas de conservação, operando numa gama de temperaturas positivas de +8 °C a +15 °C. É ideal para armazenar produtos que requerem refrigeração moderada, sem congelação.

Que cuidados de manutenção são recomendados para esta unidade??

Para garantir a longevidade e o desempenho ideal, recomenda-se a limpeza regular das bobinas do condensador e do evaporador. É igualmente importante verificar periodicamente a estanquicidade das portas da câmara frigorífica e o nível de refrigerante.

Qual a potência elétrica necessária para o funcionamento da STH 80??

A unidade de refrigeração STH 80 requer uma potência de entrada de 3771 W. É importante assegurar que a instalação elétrica do local de utilização é compatível com os requisitos de tensão de 220-240V e frequência de 50 Hz.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com elevada humidade??

Sim, a robustez e o design da unidade Monobloco STH 80 são pensados para ambientes profissionais exigentes, incluindo cozinhas com alguma humidade. A descongelação automática também ajuda a gerir a condensação dentro da câmara.