

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 rápido
ao produto

Unidade de Congelação Monobloco FAL 20 -25/-15°C

Informacoes do Produto

SKU: TF66035

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Construção Monobloco

Temperatura Negativa

Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco FAL 20, ideal para câmaras frigoríficas com necessidade de congelação profunda. Descongelação automática e controlo preciso de -25 a -15°C.

Descricao Completa

A **unidade de congelação monobloco** FAL 20 é a solução perfeita para estabelecer ou otimizar a sua câmara frigorífica com um sistema de congelação eficiente e de alto desempenho. Concebida para manter uma gama de temperaturas rigorosa entre -25 °C e -15 °C, esta unidade garante a preservação máxima da qualidade e segurança alimentar, vital para qualquer operação que lide com produtos ultracongelados, desde carne a gelados. A sua tecnologia avançada, incluindo descongelação automática a gás quente e controlo eletrónico, traduz-se em poupanças significativas de energia e tempo para o seu negócio, assegurando um funcionamento contínuo e fiável mesmo em ambientes exigentes.

unidade congelação monobloco — Características Técnicas

Gama de Temperaturas	-25 a -15 °C
Peso Bruto / Líquido	90 / 75 kg
Tipo de Descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R452A
Potência de Entrada	1458 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181745967
Tipo de Controlador	Eletrónico
Carga de Refrigerante	1500 g

Aplicações Profissionais

A eficácia da unidade de congelação FAL 20 torna-a indispensável para uma variedade de estabelecimentos profissionais. Em cozinhas de restaurantes de grande volume, assegura que ingredientes como carne, peixe e produtos de pastelaria sejam congelados rapidamente e mantidos em condições ideais, reduzindo o desperdício. Para a hotelaria, esta unidade é crucial na gestão de stocks para buffets e eventos, permitindo a conservação a longo prazo sem comprometer a qualidade. Empresas de catering beneficiam da sua capacidade de manter grandes quantidades de alimentos ultracongelados para transporte e serviço, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta unidade de refrigeração monobloco significa investir em fiabilidade e desempenho superior. Diferencia-se pela sua descongelação automática a gás quente, que não só minimiza o tempo de inatividade, como também contribui para uma maior eficiência energética em comparação com sistemas manuais. O controlo eletrónico preciso da temperatura (-25 a -15 °C) elimina as flutuações, protegendo a integridade dos seus produtos congelados e prolongando a sua vida útil. Com um refrigerante moderno como o R452A, esta unidade está alinhada com as melhores práticas ambientais, oferecendo uma solução robusta e sustentável para as necessidades de congelação mais exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas da unidade de congelação monobloco FAL 20??

A unidade FAL 20 mantém uma gama de temperaturas de congelação profunda, entre -25 °C e -15 °C. Esta capacidade é essencial para a conservação ideal de produtos ultracongelados.

Como funciona o sistema de descongelação automática desta unidade??

O sistema de descongelação é automático e utiliza gás quente. Isto assegura ciclos de descongelação rápidos e eficientes, minimizando variações de temperatura e otimizando o consumo de energia.

Que tipo de refrigerante utiliza a unidade monobloco FAL 20 e quais os seus benefícios??

A unidade utiliza o refrigerante R452A, uma opção moderna e mais amiga do ambiente. Contribui para a eficiência energética do equipamento e cumpre com as regulamentações atuais.

Qual a manutenção recomendada para garantir a longevidade e eficiência do equipamento??

Para otimizar o desempenho, recomenda-se a verificação periódica do evaporador e condensador, garantindo que estão limpos e sem obstruções. O controlo eletrónico simplifica a monitorização e diagnóstico.

Como posso dimensionar corretamente esta unidade para a minha câmara frigorífica??

A adequação da unidade FAL 20 depende do volume da sua câmara, da carga térmica esperada e da frequência de abertura da porta. Consulte um especialista para um dimensionamento preciso e para garantir a performance ideal de congelação.