

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



Hotelequip.pt

Unidade Refrigeração Monobloco STM 3 (-5°C a +5°C)

Informacoes do Produto

SKU: TF58671

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Construção Monobloco

Temperatura Positiva

Descricao Resumida

Mantenha os seus produtos frescos com esta unidade de refrigeração monobloco STM 3, com gama de temperatura de -5°C a +5°C e descongelação elétrica automática.

Descricao Completa

Garanta a conservação impecável dos seus alimentos e bebidas com a **unidade de refrigeração monobloco STM 3**. Este equipamento foi concebido para proporcionar um controlo de temperatura rigoroso e uma eficiência energética superior, crucial para qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria. Com uma gama versátil de -5°C a +5°C e descongelação automática, assegura a frescura dos produtos, minimizando o desperdício e otimizando a sua gestão de stock. A sua operação fiável e a manutenção simplificada traduzem-se em poupança de tempo e recursos para a sua equipa.

Unidade Refrigeração Monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-5 a +5 °C
Peso bruto / líquido	0.1 / 0.1 kg
Tipo de descongelação	Automático, elétrico
Refrigerante	R452A
Potência de entrada	577 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Modelo	STM 3

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é a escolha ideal para uma vasta gama de contextos profissionais, desde restaurantes e pastelarias até talhos e supermercados. A sua flexibilidade de temperatura torna-a perfeita para a conservação de laticínios, carnes frescas, vegetais ou para um arrefecimento rápido de produtos acabados, adaptando-se às exigências de um serviço contínuo e à necessidade

de manter rigorosas normas de segurança alimentar. Para o Chef Executivo que procura fiabilidade ou para o Gestor de F&B que necessita de controlo preciso, a STM 3 oferece o desempenho necessário para otimizar as operações.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da unidade monobloco STM 3 representa um investimento inteligente na eficiência da sua cozinha. O sistema de descongelação automático e elétrico elimina a necessidade de intervenção manual frequente, poupando tempo à sua equipa e garantindo um funcionamento ininterrupto. O refrigerante R452A, com menor impacto ambiental, alinha-se com as preocupações modernas de sustentabilidade, sem comprometer a capacidade de refrigeração. A sua instalação simplificada permite uma rápida integração em câmaras frigoríficas modulares, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que a unidade de refrigeração STM 3 pode manter??

A unidade monobloco STM 3 opera numa versátil gama de temperaturas que vai de -5°C a +5°C. Esta amplitude permite a conservação tanto de produtos refrigerados quanto de itens que exigem um frio mais intenso, como algumas carnes ou laticínios específicos.

Como é feita a descongelação neste equipamento de refrigeração??

A unidade STM 3 possui um sistema de descongelação automático e elétrico. Esta funcionalidade assegura que o equipamento se mantém livre de gelo, otimizando o seu desempenho e eliminando a necessidade de descongelações manuais periódicas, o que poupa tempo e esforço.

Que tipo de refrigerante é utilizado nesta unidade e quais os seus benefícios??

O equipamento utiliza o refrigerante R452A, uma opção moderna com um GWP (Potencial de Aquecimento Global) mais baixo em comparação com refrigerantes mais antigos. Isto contribui para a sustentabilidade ambiental da sua operação, mantendo a eficácia da refrigeração.

Esta unidade de refrigeração é adequada para que volume de câmara frigorífica??

A unidade monobloco STM 3 é ideal para câmaras frigoríficas modulares de pequena a média dimensão, concebida para otimizar o espaço e o desempenho em ambientes profissionais. Recomenda-se consultar as especificações técnicas detalhadas para determinar a sua adequação ao volume exato da sua câmara.

Que manutenção de rotina se recomenda para este equipamento??

Para garantir o desempenho ideal e a longevidade da unidade, é aconselhável a limpeza regular dos condensadores para evitar o acumular de pó e detritos. Além disso, verificações anuais por um técnico especializado são recomendadas para inspecionar os níveis de refrigerante e o estado geral

do sistema.