

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Unidade Congelação Monobloco -25/-10°C Automática BEST 60 BT

Informacoes do Produto

SKU: TF64393

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Especificacoes

Construção Monobloco

Temperatura Negativa

Descricao Resumida

Unidade de congelação monobloco robusta para temperaturas de -25 a -10 °C. Descongelação automática e refrigerante R290 para máxima eficiência e sustentabilidade.

Descricao Completa

Um elemento essencial para qualquer cozinha profissional que exija um armazenamento ultracongelado de máxima confiança, esta unidade de congelação monobloco garante a preservação ideal dos seus produtos. Concebida para operar em ambientes exigentes, a unidade de congelação industrial BEST 60 BT assegura a manutenção de temperaturas entre -25 a -10 °C, crucial para a segurança alimentar e para prolongar a vida útil de ingredientes

perecíveis. A tecnologia de descongelação automática a gás quente minimiza a intervenção manual, otimiza o consumo energético e mantém o desempenho constante, resultando em menos quebras de stock e maior eficiência operacional para o seu negócio.

Unidade Congelação Monobloco — Características Técnicas

Gama de temperaturas	-25 a -10 °C
Peso bruto / líquido	105 / 101 kg
Tipo de descongelação	Automático, gás quente
Refrigerante	R290
Potência de entrada	1800 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	42.3 dB(A)
GTIN / EAN	5708181745127
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	2 x 150 g

Aplicações Profissionais

Perfeita para grandes cozinhas em hotéis, restaurantes de elevado volume e cadeias de restauração que dependem de um congelamento consistente e seguro para a sua gestão de inventário. É ideal para talhos, peixarias e pastelarias, onde a manutenção rigorosa de temperaturas de congelação é vital para a qualidade do produto e conformidade com as normas HACCP. Esta unidade é também a solução para operações de catering e serviços de alimentação coletiva, garantindo que os ingredientes congelados estejam sempre nas condições ideais, mesmo em picos de procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento destaca-se pela sua descongelação automática a gás quente, que proporciona uma eficiência energética superior e um menor desgaste dos componentes, em comparação com sistemas manuais. A utilização do refrigerante R290, com baixo impacto ambiental, sublinha o

compromisso com a sustentabilidade, uma mais-valia crescente para o consumidor moderno e para a imagem da sua empresa. O seu funcionamento com um nível de ruído reduzido de 42.3 dB(A) é um fator diferenciador em ambientes onde o conforto acústico da equipa é prioritário, otimizando as condições de trabalho.

Perguntas Frequentes

Como funciona a descongelação automática a gás quente desta unidade??

Este sistema de descongelação utiliza o gás quente do próprio ciclo de refrigeração para derreter o gelo acumulado no evaporador. Garante um processo eficiente e minimiza a formação de gelo, otimizando o desempenho e reduzindo a necessidade de intervenção manual.

Qual a importância do refrigerante R290 utilizado neste equipamento??

O refrigerante R290 é um hidrocarboneto natural com um Potencial de Aquecimento Global (PAG) muito baixo, tornando-o uma escolha mais ecológica e sustentável. Contribui para a redução do impacto ambiental do seu equipamento de frio, alinhando-se com as tendências e regulamentações ambientais.

Para que tipo de câmara frigorífica esta unidade monobloco é mais adequada??

Esta unidade é ideal para câmaras de congelação modulares de pequeno a médio porte, onde a instalação compacta e a eficiência energética são prioritárias. O seu design monobloco simplifica a instalação, tornando-a perfeita para espaços com restrições ou para renovações rápidas.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza da unidade para prolongar a sua vida útil??

Para uma manutenção adequada, verifique regularmente as bobinas do condensador e limpe-as para assegurar uma troca de calor eficiente. Confirme também se os selos da porta da câmara estão intactos para evitar fugas de frio, e siga as instruções do manual para inspeções periódicas do refrigerante.

Este equipamento é compatível com as normas de segurança alimentar em Portugal??

Sim, a capacidade de manter consistentemente temperaturas entre -25 e -10 °C, aliada a um controlador eletrónico preciso, assegura a conformidade com as diretrizes HACCP e outras normas de segurança alimentar aplicáveis em Portugal, garantindo a qualidade e salubridade dos alimentos armazenados.