

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



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Misto 3 Tabuleiros GN 1/1 - 15kg/6kg

Informacoes do Produto

SKU:	CHCR03ECO	Modelo:	CR03ECO
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	15 kg	Dimensões:	560 x 700 x 515 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CR03ECO
Marca	CLIMA
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	3

Descrição Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional, em aço inox, para 3 tabuleiros GN 1/1. Refrigera 15kg e congela 6kg rapidamente, ideal para cozinhas.

Descrição Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional em aço inoxidável AISI-304 é uma solução robusta e versátil para cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. Concebido para otimizar a conservação de alimentos, permite realizar ciclos de refrigeração e de congelação de forma rápida e eficiente. Garante a segurança alimentar e a qualidade dos produtos, minimizando perdas e prolongando a vida útil dos ingredientes, o que se traduz em economia e maior rentabilidade para o seu negócio.

A tecnologia avançada deste equipamento ultracongelador assegura um arrefecimento por tiragem forçada com circulação de ar otimizada, garantindo uma distribuição uniforme do frio. A sua construção cuidadosa, com juntas curvas e escoamento inclinado, facilita a limpeza e a manutenção da higiene, aspetos cruciais em qualquer ambiente profissional. Um abatedor misto indispensável para quem procura fiabilidade e alto desempenho na gastronomia.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que exija a rápida redução da temperatura de alimentos cozinhados ou frescos. É perfeito para otimizar processos de produção, desde a preparação de grandes quantidades de refeições até à conservação de produtos delicados como sobremesas e marisco. Permite o pré-preparo de ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima frescura aos clientes. A sua versatilidade torna-o adequado para uma vasta gama de aplicações, desde o arrefecimento rápido pós-cozedura até à congelação profunda para armazenamento a longo prazo.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
----------	-------------------------

Ciclos de Abate	Ciclo de refrigeração: 90°C a 2°C em 90 minutos; Ciclo de congelação: 90°C a -18°C em 240 minutos
Controlo de Ciclo	Por tempo ou sonda no coração do alimento
Tabuleiro	3 Tabuleiros GN1/1 (guias internas incluídas)
Capacidade de Refrigeração	15 kg
Capacidade de Congelação	6 kg
Potência	400 W
Dimensões (LxPxA)	560 x 700 x 515 mm
Sistema de Arrefecimento	Tiragem forçada com circulação de ar otimizada
Temperatura de Tropicalização	43°C com 65% Hr
Funcionalidades Adicionais	Alarme de porta aberta, fecho automático e fechadura de abertura na porta, descongelação automática
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Refrigerante	R-404A

Perguntas Frequentes

1. Quais os benefícios de um abatedor de temperatura misto para o meu negócio?

Um abatedor misto permite arrefecer e congelar alimentos rapidamente, o que melhora a segurança alimentar, preserva a qualidade dos produtos e reduz o desperdício, otimizando a sua produção e rentabilidade.

2. Este equipamento é adequado para pastelaria e padaria?

Sim, o abatedor de temperatura misto com capacidade para tabuleiros GN 1/1 é ideal para pastelarias e padarias, permitindo arrefecer massas ou congelar produtos acabados de forma eficiente, mantendo a sua textura e sabor.

3. Como é assegurada a higiene e limpeza do abatedor?

O design incorpora juntas curvas e um escoamento inclinado no interior, o que facilita significativamente a limpeza e impede o acumular de resíduos, garantindo os mais altos padrões de higiene.

4. Qual é a capacidade máxima de refrigeração e congelação deste modelo?

Este abatedor pode refrigerar até 15 kg de alimentos de 90°C a 2°C em 90 minutos, e congelar até 6 kg de 90°C a -18°C em 240 minutos, tornando-o eficiente para diversas necessidades.

5. Posso controlar o processo de arrefecimento de forma precisa?

Sim, o equipamento oferece a flexibilidade de controlar o ciclo tanto por tempo predefinido quanto através de uma sonda inserida no coração do alimento, proporcionando um controlo exato e resultados consistentes.