

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Abatedor de Temperatura Misto 5 Tabuleiros GN1/1, 790x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCR05ECO	Modelo:	CR05ECO
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	790 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CR05ECO
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto em inox, com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este ultracongelador misto representa uma solução indispensável para cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos e garantir a segurança alimentar. Com a capacidade de realizar ciclos de refrigeração e congelação rápidos, o equipamento permite arrefecer e congelar rapidamente produtos acabados ou semi-acabados, preservando a sua qualidade, textura e propriedades.

Fabricado em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, este aparelho robusto destaca-se pela durabilidade e facilidade de manutenção. As suas características de design, como as juntas curvas e o escoamento inclinado, simplificam a limpeza e promovem a higiene. A unidade tropicalizada assegura um desempenho fiável mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, pastelarias, serviços de catering e hotéis. Melhora significativamente a gestão de stocks, prolongando a vida útil dos alimentos e minimizando o desperdício. A sua versatilidade permite o uso em diversas fases da preparação alimentar, desde o arrefecimento rápido de pratos cozinhados até à congelação de produtos de pastelaria, garantindo frescura e qualidade superiores.

A funcionalidade de controlo por tempo ou sonda no núcleo do alimento confere precisão e flexibilidade, essenciais para cozinheiros que dependem de resultados consistentes. É uma ferramenta eficaz para qualquer cozinha profissional focada na eficiência e na excelência do produto final, permitindo o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304
Número de tabuleiros	5 GN1/1

Característica	Detalhe
Ciclo de refrigeração	90°C a 2°C em 90 minutos
Ciclo de congelação	90°C a -18°C em 240 minutos
Controlo do ciclo	Por tempo ou sonda
Capacidade de refrigeração	18 kg
Capacidade de congelação	10 kg
Refrigeração	Tiragem forçada com circulação de ar otimizada
Unidade tropicalizada	Até 43°C com 65% Hr
Funcionamento da porta	Alarme de abertura prolongada, fecho automático e fechadura
Descongelação	Automática
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Refrigerante	R-404A
Potência	700 W
Dimensões (LxPxA)	790 x 700 x 850 mm

Perguntas Frequentes

Para que serve um abatedor de temperatura num estabelecimento profissional?

Um abatedor de temperatura é fundamental para arrefecer e congelar rapidamente os alimentos, prevenindo a proliferação bacteriana e preservando as suas propriedades organolépticas, garantindo assim a segurança alimentar e a qualidade para os seus clientes.

Quais os tipos de ciclos de refrigeração que este equipamento oferece? Este modelo misto oferece dois ciclos distintos: um ciclo de refrigeração que baixa de 90°C para 2°C em 90 minutos e um ciclo de congelação que reduz de 90°C para -18°C em 240 minutos, adaptando-se a diversas necessidades de conservação alimentar.

É possível controlar o processo de arrefecimento e congelação com precisão?

Sim, o controlo do ciclo pode ser efetuado tanto por tempo definido como através de uma sonda inserida no coração do alimento, permitindo um controlo exato da temperatura interna e resultados consistentes em todas as preparações.

A manutenção e limpeza deste ultracongelador são complicadas?

Não, o design deste equipamento inclui juntas curvas internas que evitam o acúmulo de sujidade e

um esgoto inclinado para facilitar a evacuação de líquidos residuais, tornando a limpeza rápida e eficaz.

Este abatedor de temperatura é adequado para ambientes de cozinha mais quentes?

Sim, este abatedor possui uma unidade tropicalizada, o que significa que foi concebido para funcionar de forma eficiente e fiável em temperaturas ambiente elevadas, até 43°C e 65% de humidade relativa típica de cozinhas profissionais exigentes.