

# 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

## Abatedor de Temperatura Misto 8 Tabuleiros GN 1/1 - 79x70x129h cm

### Informacoes do Produto

|        |           |            |                     |
|--------|-----------|------------|---------------------|
| SKU:   | CHCR08ECO | Modelo:    | CR08ECO             |
| Marca: | CLIMA     | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 40 kg     | Dimensões: | 790 x 800 x 1290 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Modelo                | CR08ECO  |
| Marca                 | CLIMA    |
| Instalação            | De Chão  |
| N° de Tabuleiros / GN | 8        |
| Tipo                  | Abatedor |

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para 8 tabuleiros GN 1/1. Refrigera e congela rapidamente, essencial para a segurança alimentar profissional. Capacidade de 40 kg/ciclo de refrigeração e 24 kg/ciclo de congelação.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais e restauração, este abatedor de temperatura ultrarrápido é uma solução robusta e versátil para otimizar a conservação dos seus alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de trabalho exigentes. Permite executar ciclos de refrigeração e ultracongelação, assegurando a máxima segurança alimentar e preservação das propriedades organolépticas dos ingredientes.

A funcionalidade mista proporciona flexibilidade na gestão de inventário, permitindo adaptar-se às necessidades dinâmicas de qualquer estabelecimento. Com a possibilidade de controlo do ciclo por tempo ou sonda no coração do alimento, este equipamento oferece precisão no processo de arrefecimento. As juntas curvas e o esgoto inclinado facilitam a limpeza e a higiene, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo o cumprimento das normas mais rigorosas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e outras unidades de catering, o ultracongelador misto é indispensável para preservar a frescura de produtos confeccionados, massas, sobremesas e géneros alimentícios diversos. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção, permitindo um rápido arrefecimento ou congelação de grandes volumes de alimentos após a confeção. Contribui significativamente para a redução do desperdício alimentar e para a eficiência operacional, sendo uma ferramenta valiosa na organização da produção.

### Características Técnicas

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| Material                 | Aço inoxidável AISI-304 |
| Capacidade de Tabuleiros | 8 tabuleiros GN 1/1     |

|                            |                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------|
| 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 no coração do alimento      |
| Refrigeração               | Tiragem forçada com circulação de ar otimizada |
| Tropicalização             | 43°C com 65% Hr                                |
| Porta com Alarme           | Sim, contra abertura prolongada                |
| Fecho Automático da Porta  | Sim                                            |
| Descongelação              | Automática                                     |
| Compressor                 | Hermético com condensador ventilado            |
| Guias Internas             | Para tabuleiros GN1/1                          |
| Refrigerante               | R-404A                                         |
| Capacidade de Refrigeração | 40 kg                                          |
| Capacidade de Congelação   | 24 kg                                          |
| Potência                   | 1300 W                                         |
| Dimensões (LxPxA)          | 790x800x1290 mm                                |

## Perguntas Frequentes

---

### Para que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, coletividades, hotéis e pastelarias que necessitam de um desempenho rápido e eficiente no arrefecimento ou congelação de alimentos, otimizando a sua produção e garantindo a segurança alimentar.

### Qual a diferença entre o ciclo de refrigeração e o de congelação?

O ciclo de refrigeração arrefece os alimentos de 90°C para 2°C em 90 minutos, enquanto o ciclo de congelação ultrarrápida baixa a temperatura de 90°C para -18°C em 240 minutos. Ambos os ciclos são cruciais para a prevenção da proliferação bacteriana e para manter a qualidade dos alimentos.

### É possível controlar o processo de arrefecimento de forma precisa?

Sim, o controlo do ciclo pode ser feito por tempo, um método simples e eficaz, ou através de uma sonda inserida no núcleo do alimento, garantindo que a temperatura desejada é atingida com exatidão e segurança.

**Como o equipamento contribui para a higiene na cozinha?**

O design com juntas curvas e o esgoto inclinado facilitam significativamente a limpeza diária, impedindo a acumulação de sujeira e líquidos. Estas características são essenciais para manter um ambiente de trabalho higiênico e em conformidade com as regulamentações sanitárias.

**Quais as vantagens de um abatedor de temperatura tropicalizado?**

Um abatedor tropicalizado, capaz de operar eficientemente a temperaturas ambiente de até 43°C com 65% de umidade relativa, é crucial para cozinhas que, por vezes, atingem temperaturas elevadas. Garante o funcionamento contínuo e fiável do equipamento, mesmo nas condições mais adversas do ambiente profissional.