

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Abatedor de Temperatura Misto 5 Tabuleiros GN1/1 790x700x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCR-051	Modelo:	CR-051
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	16 kg	Dimensões:	790 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CR-051
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para 5 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm. Refrigeração e congelação rápidas com controlo eletrónico programável.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Torne a sua cozinha profissional mais eficiente com o Abatedor de Temperatura Misto, uma solução robusta para o controlo térmico de alimentos. Este equipamento versátil permite realizar ciclos de refrigeração rápida e ultracongelação, essenciais para preservar a qualidade e segurança alimentar. Construído em aço inoxidável AISI-304, este aparelho garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para cozinhas de alto volume. O controlo eletrónico programável, com termóstato intuitivo, oferece uma automatização precisa para otimizar os seus processos culinários. Este ultracongelador assegura a manutenção de altos padrões de higiene e eficiência energética, crucial para o sucesso em qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering, este abatedor de temperatura e congelador industrial é indispensável para processos que exigem rapidez na redução da temperatura de alimentos. Permite o arrefecimento rápido de pratos cozinhados antes do armazenamento, prevenindo a proliferação bacteriana e mantendo as características organolépticas dos alimentos. A sua capacidade de integrar tabuleiros GN assegura uma compatibilidade perfeita com os fluxos de trabalho já existentes na sua cozinha. Com este equipamento, irá melhorar significativamente a gestão de stocks e a preparação antecipada de refeições, garantindo sempre frescura e segurança.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Termóstato	Eletrónico programável (tempo, sonda, fases, até 10 programas)
Ciclos de Refrigeração	90°C a 3°C em 90 minutos
Ciclos de Congelação	90°C a -18°C em 240 minutos

Característica	Detalhe
Compatibilidade de Tabuleiros	GN1/1 e 600x400 mm
Refrigeração	Tiragem forçada com circulação de ar otimizada
Construção	Interior e exterior em aço inoxidável AISI-304
Porta	Fecho automático e fechadura de abertura, alarme de porta aberta
Descongelação	Automática
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Refrigerante	R-404A
Tabuleiros GN1/1	5
Tabuleiros 600x400	5
Capacidade de Refrigeração	16 kg
Capacidade de Congelação	8 kg
Potência	1200 W
Dimensões	790 x 700 x 850 mm (Largura x Profundidade x Altura)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de tabuleiros que o abatedor comporta?

Este abatedor de temperatura misto foi concebido para suportar até 5 tabuleiros GN1/1 ou 5 tabuleiros 600x400 mm, oferecendo flexibilidade para diversas preparações culinárias em ambientes profissionais.

Para que serve o termóstato eletrónico programável?

O termóstato eletrónico permite programar ciclos de refrigeração e congelação com precisão, utilizando tempo, sonda de temperatura e diferentes fases. Esta funcionalidade é crucial para garantir a segurança alimentar e otimizar o tempo de arrefecimento dos alimentos.

É possível alternar entre refrigeração e congelação?

Sim, este modelo misto foi concebido para executar tanto ciclos de refrigeração, reduzindo a temperatura de 90°C para 3°C em 90 minutos, quanto ciclos de ultracongelação, arrefecendo de 90°C para -18°C em 240 minutos.

Qual o material de construção do interior e exterior do equipamento?

Tanto o interior como o exterior do abatedor de temperatura são fabricados em aço inoxidável AISI-304, garantindo não só uma elevada resistência à corrosão, mas também uma fácil higienização e durabilidade superior.

Que medidas de segurança a porta possui?

A porta deste equipamento está equipada com um dispositivo de fecho automático para evitar perdas de frio e uma fechadura de abertura, além de um alarme que avisa caso a porta permaneça aberta por um período prolongado, assegurando a integridade dos produtos armazenados.