

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor de Temperatura Profissional 20 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

|        |          |         |        |
|--------|----------|---------|--------|
| SKU:   | CHCR-201 | Modelo: | CR-201 |
| Marca: | CLIMA    | EAN:    | N/D    |
| Peso:  | 42 kg    |         |        |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Modelo                | CR-201   |
| Marca                 | CLIMA    |
| Instalação            | De Chão  |
| N° de Tabuleiros / GN | 20       |
| Tipo                  | Abatedor |

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura industrial com 20 tabuleiros GN 1/1. Refrigera e congela rapidamente, garantindo segurança alimentar e otimização.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, este ultra congelador industrial oferece um desempenho excecional no arrefecimento e congelação rápida de alimentos. Garante a segurança alimentar através do controlo rigoroso da temperatura, prolongando a vida útil dos produtos e otimizando a organização na sua cozinha. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio que procure eficiência e fiabilidade.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de operações no setor alimentar, desde restaurantes de alta cozinha e pastelarias, até cantinas escolares e hospitais. Permite gerir picos de produção, preparar refeições com antecedência sem perda de qualidade e assegurar a máxima frescura dos ingredientes. A flexibilidade de ciclos de descida e congelação torna-o indispensável para manter os padrões HACCP e otimizar os fluxos de trabalho na sua cozinha, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### Características Técnicas

| Característica               | Detalhe                                                   |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Material exterior e interior | Aço inoxidável AISI 304 18/10, construção em painéis      |
| Isolamento                   | Poliuretano injetado sem CFC de 80 mm, densidade 42 Kg/m³ |
| Interior                     | Juntas angulares de 80 mm de raio para fácil limpeza      |
| Portas                       | Sistema de fecho automático                               |
| Evaporador                   | Alta ventilação para máxima eficiência de refrigeração    |
| Controlo                     | Eletrónico e digital da temperatura e descongelação       |

| Característica             | Detalhe                                                                  |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Ciclo de descida           | +90°C a +3°C                                                             |
| Ciclo de congelação        | +90°C a -18°C                                                            |
| Gás refrigerante           | Ecológico R404A sem CFC                                                  |
| Unidade de refrigeração    | Remota, arrefecida a ar (instalação não incluída)                        |
| Tensão de alimentação      | 400V-3N / 50Hz                                                           |
| Painel                     | PREMIUM de fácil utilização, com novas funcionalidades                   |
| Sonda                      | Multiponto (4 pontos de leitura no produto), aquecida para fácil remoção |
| Receitas/Programas         | 67 pré-carregadas e 32 personalizáveis                                   |
| Normas                     | CE e HACCP                                                               |
| Arrefecimento              | Por tiragem forçada com circulação de ar otimizada                       |
| Tabuleiros GN1/1           | 20                                                                       |
| Capacidade de refrigeração | 70 kg                                                                    |
| Capacidade do congelador   | 48 kg                                                                    |
| Potência                   | 4800 W                                                                   |
| Dimensões                  | 1490x1245x2220 (LxPxA) mm                                                |

### Perguntas Frequentes

#### Qual a importância do abatedor de temperatura numa cozinha profissional?

Um abatedor de temperatura é crucial para baixar rapidamente a temperatura dos alimentos cozinhados, prevenindo a proliferação bacteriana e cumprindo as normas de segurança alimentar, como as diretrizes HACCP.

#### Este equipamento pode ser personalizado para diferentes capacidades de tabuleiros?

Sim, a pedido, é possível fabricar células com maior capacidade para carrinhos de gastronomia ou de pastelaria. Também está disponível a versão entrada/saída para otimizar o fluxo de trabalho.

#### Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas vantagens?

Este equipamento utiliza o gás refrigerante ecológico R404A, livre de CFC, o que demonstra um

compromisso com a sustentabilidade ambiental e a conformidade com as regulamentações em vigor.

**Como o controlo eletrónico da temperatura otimiza o processo de refrigeração?**

O controlo eletrónico e digital permite uma gestão precisa da temperatura e da descongelação, assegurando ciclos de arrefecimento e congelação eficientes e consistentes para preservar a qualidade dos alimentos.

**Quais os benefícios de ter uma sonda multiponto na gestão do produto?**

A sonda multiponto oferece 4 pontos de leitura no coração do produto, garantindo um controlo de temperatura exato e resultados ótimos em todos os ciclos, crucial para a qualidade e segurança alimentar.