

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 Rápido 5 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU1023	Modelo:	1023
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BC-05 E

Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1023
N° de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Ideal para cozinhas profissionais, hotelaria e restauração, garante segurança alimentar e eficiência.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Projetado para cozinhas profissionais, este **abatedor de temperatura** é essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos. Permite o arrefecimento rápido dos alimentos, reduzindo a proliferação bacteriana e mantendo a frescura, sabor e textura originais. Este equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável AISI 304, é o parceiro ideal para o seu restaurante, otimizando processos e prolongando a vida útil dos seus pratos.

O sistema de arrefecimento rápido assegura que os alimentos são levados a temperaturas seguras em prazos reduzidos, cumprindo as rigorosas normas HACCP. Com o painel de controlo intuitivo, a sua equipa poderá programar ciclos de refrigeração e congelação com facilidade. Os pés reguláveis e o interior com uniões curvas facilitam a limpeza, garantindo a máxima higiene na sua cozinha profissional. Este **célula de arrefecimento rápido** é perfeito para pastelarias, restaurantes e cozinhas de catering que procuram eficiência e conformidade.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos profissionais, tais como:

- **Gastronomia e Restauração:** Essencial para arrefecer rapidamente molhos, sopas, cremes e outros pratos cozinhados antes do armazenamento, preservando as suas propriedades organolépticas.
- **Pastelaria e Padaria:** Perfeito para arrefecer bolos, massas e sobremesas, garantindo que mantêm a sua estrutura e frescura, enquanto se preparam para a fase seguinte de produção ou exposição.
- **Catering e Eventos:** Fundamental para preparar grandes quantidades de alimentos com antecedência, mantendo-os seguros e prontos para transporte e serviço em eventos, garantindo a sua integridade alimentar do início ao fim.

- **Indústria Alimentar:** Crucial para processos de produção que exigem o controlo rigoroso da temperatura para manter a qualidade e segurança dos produtos em escala industrial.

Características Técnicas

Material Interior	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Estrutura	Compacta, totalmente injetada
Limpeza Interior	Uniões curvas para fácil limpeza
Portas	Dobradiças com retorno automático e fixação de abertura a 100º
Puxador	Ergonómico, integrado em toda a altura da porta
Entrada Recipientes GN	Lado de 530 mm
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm, livre de CFC, 42 Kg/m3
Gás-refrigerante	Ecológico R404a, livre de CFC
Descongelação	Automática com evaporação automática da água de condensação (sem energia elétrica)
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Pés	Ø 2" reguláveis em altura, aço inoxidável AISI 304 18/10
Suporte-guias	Aço inoxidável AISI-304 18/10, extraíveis sem ferramentas
Normas	Conforme normas CE e diretiva HACCP
Motor	Grupo motor incorporado
Modelo	ECO (BC-05 E)
Capacidade	5 GN 1/1 (separação entre guias 65 mm)
Exterior	Aço inoxidável acabamento acetinado (exceto parte posterior plastificada)

Controlo de Ciclos	Termostato com alarme sonoro no final do ciclo
Desagüe	Incorpora desagüe na cuba
Sonda de Temperatura	Com sonda, sem aquecimento
Temperatura Ambiente	+ 38° C
Produção Refrigeração (90 min)	10 Kg
Produção Congelação (240 min)	7 Kg
Potência	700W