

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



Hotelequip.pt

Abatedor Temperatura Compacto 3 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU1021	Modelo:	1021
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BC-03-11 E

Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1021
N° de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura compacto em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Arrefece e congela rapidamente, com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1.

Descrição Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este equipamento moderno e robusto, essencial para qualquer cozinha profissional, permite-lhe otimizar os processos de arrefecimento e congelação de alimentos. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um aliado indispensável para um trabalho eficiente e higiénico. A unidade condensadora hermética, com um gás-refrigerante ecológico R404 A, assegura um desempenho ambientalmente responsável.

Com um painel de comandos sensível, esta célula de arrefecimento rápido oferece uma operação intuitiva, facilitando o uso por toda a equipa. A sonda de temperatura incluída permite um controlo rigoroso da temperatura no coração dos alimentos, garantindo a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos seus pratos. Desfrute da conveniência de ciclos de refrigeração e congelação programáveis, que se adaptam perfeitamente às necessidades variadas da sua operação, seja em restauração ou hotelaria.

O sistema automático de descongelação e a evaporação automática da água de condensação, sem necessidade de energia elétrica adicional, sublinham a eficiência e a automação deste abatedor. As suas guias em aço inoxidável AISI-304 18/10, facilmente extraíveis, simplificam a manutenção, mantendo o equipamento sempre em condições ótimas de utilização. Opte por uma solução que alia tecnologia, sustentabilidade e performance para a sua cozinha.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é uma peça central em qualquer cozinha industrial que necessite de arrefecer rapidamente produtos cozinhados ou congelar alimentos frescos, mantendo as suas propriedades organolépticas. É ideal para restaurantes de grande volume, pastelarias, serviços de catering e estabelecimentos de hotelaria que procuram maximizar a frescura e a segurança alimentar dos seus produtos. A capacidade de memorizar até 99 ciclos garante a padronização dos processos em qualquer contexto profissional.

Características Técnicas

Material Exterior/Interior	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Gás Refrigerante	R404 A (ecológico, livre de CFC)
Funções	Abatimento e congelação
Temperaturas de Ciclo	+90° a 3°C (refrigeração), +90° a -18°C (congelação)
Capacidade	3 pares de guias para cubas GN 1/1
Isolamento	Poliuretano injetado de 35 mm, livre de CFC, 42 kg/m³
Temperatura Ambiente Máxima	+38°C
Tensão de Alimentação	230 V 1+N - 50 Hz
Produção Ciclo Refrigeração	8 kg em 90 minutos
Produção Ciclo Congelação	5 kg em 240 minutos