

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Temperatura Compacto BC-03-11

Informacoes do Produto

SKU:	EU1020	Modelo:	1020
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BC-03-11

Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1020
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura compacto em inox AISI 304. Ciclos de 90°C a 3°C/ -18°C.
Sonda interna, painel digital. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura BC-03-11, também conhecido como célula de arrefecimento rápido, foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante durabilidade e higiene, fundamentais para a preparação e conservação de alimentos. Com um painel de comandos intuitivo e teclas sensíveis, a operação torna-se simples e eficiente, contribuindo para a otimização dos processos de trabalho no seu restaurante.

A incorporação de uma sonda no coração dos alimentos permite monitorizar e controlar a temperatura com precisão, assegurando a máxima segurança alimentar e a preservação da qualidade dos seus pratos. A unidade condensadora hermética com condensador ventilado e gás-refrigerante ecológico R404 A (livre de CFC) demonstra um compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética. Este equipamento de frio comercial inclui um dispositivo automático de descongelação e evaporação automática da água de condensação, eliminando a necessidade de intervenção manual e reduzindo o consumo de energia.

O design ergonómico com puxador integrado em toda a altura da porta facilita o manuseamento, enquanto as portas com sistema de retorno automático e fixação de abertura a 100°, exceto o modelo BC-03-11 E, aportam praticidade no dia a dia. Os suportes-guia em aço inoxidável AISI-304 18/10, facilmente extraíveis sem necessidade de ferramentas, simplificam a limpeza, um aspeto crucial em qualquer ambiente de hotelaria.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a pastelarias, permitindo arrefecer rapidamente pratos quentes e congelar produtos frescos, mantendo as suas propriedades organoléticas e nutricionais. A sua capacidade de ciclo de refrigeração e congelamento é essencial para chefs que procuram otimizar a preparação de alimentos e garantir a segurança alimentar.

É uma ferramenta indispensável para empresas de catering e refeitórios, onde a necessidade de processar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente é uma prioridade. A

possibilidade de memorizar até 99 ciclos de abatimento ou congelação confere-lhe uma versatilidade única, adaptando-se a diversas receitas e necessidades culinárias. Garanta a frescura e a qualidade dos seus produtos com este abatedor de última geração.

Características Técnicas

Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Injetado	Sim, estrutura compacta totalmente injetada
Painel de Comandos	Novo, com teclas sensíveis
Sonda de Temperatura	Incorporada, para controlo no coração do alimento
Unidade Condensadora	Hermética, com condensador ventilado
Gás Refrigerante	R404 A ecológico (livre de CFC)
Descongelação	Automática
Evaporação Água Condensação	Automática, sem energia elétrica
Puxador	Ergonómico, integrado em toda a altura da porta
Portas	Bisagras com retorno automático e fixação de abertura a 100º (exceto BC-03-11 E)
Suporte-Guías	Aço Inoxidável AISI 304 18/10, extraíveis
Conformidade	Diretiva HACCP e normas CE
Ciclo de Abatimento	+90°C a 3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C
Memória de Ciclos	Até 99 ciclos
Sonda de Temperatura (Modelo BC-03-11)	Com aquecimento para fácil extração
Dotação	3 pares de guias para cubas GN 1/1
Isolamento	Poliuretano injetado de 35 mm (livre de CFC, 42 kg/m3)
Temperatura Ambiente	+38°C
Tensão de Alimentação	230 V 1+N - 50 Hz

Sonda de Temperatura (Modelo BC-03-11)

Sem aquecimento

Prod. Ciclo de Refrigeração (90 min)

8 kg

Prod. Ciclo de Congelação (240 min)

5 kg