

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

Abatedor de Temperatura Rápido 5 GN 1/1 -18°C a +3°C

Informacoes do Produto

SKU:	CO16875	Modelo:	16875
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	16875
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional e ultrarrápido com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400mm, ideal para cozinhas.

Descricao Completa

abatedor de temperatura — Abatimento Rápido — Principais Vantagens

Este equipamento inovador garante a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos, arrefecendo rapidamente os alimentos cozinhados ou em processo térmico, minimizando a proliferação bacteriana e mantendo as características organoléticas. Com ciclo positivo de +90°C para +3°C em apenas 90 minutos e ultracongelação de +90°C para -18°C em 240 minutos, é uma solução essencial para qualquer cozinha profissional.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a utilização de tabuleiros GN 1/1 ou de pastelaria 600x400mm, otimizando o espaço e a eficiência na sua operação. O controlador eletrónico avançado assegura uma gestão intuitiva dos programas, e a mudança automática para o modo de espera após o ciclo mantém os alimentos à temperatura ideal até ao armazenamento final.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, serviços de catering e hotelaria, este abatedor ultrarrápido é indispensável para preservar a frescura de ingredientes e pratos prontos. Ajuda a prolongar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e cumprir rigorosas normas de higiene. A sua capacidade de resposta a processos intensivos torna-o um parceiro valioso para otimizar a preparação e conservação de grandes volumes de alimentos.

A funcionalidade "Shock Freezer" é particularmente útil para a ultracongelação de produtos de pastelaria, gelados ou qualquer alimento que necessite de manter a sua estrutura celular intacta após a descongelação. Perfeito para o seu negócio que opera com horários exigentes e procura a excelência na qualidade dos produtos oferecidos aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Referência	BF-R051
Capacidade	5x GN 1/1 ou 600x400mm
Ciclo Positivo (+90°C a +3°C)	12 Kg

Característica	Detalhe
Ciclo Negativo (+90°C a -18°C)	8 Kg
Potência Máxima	0.94 kW
Potência Refrigerante	593 W
Corrente Máxima	4.13 A
Gás	R290
Voltagem/Tensão	230V-1N-50Hz
Programas	4 predefinidos e personalizáveis
Controlo	Eletrónico avançado com sonda interna
Funcionalidades	Alarme acústico, micro de porta, descongelação
Dimensões (L x P x A)	790 x 720 x 860 mm
Peso Líquido	128 kg

Perguntas Frequentes

Quais os tipos de tabuleiros que posso utilizar neste abatedor de temperatura?

Este modelo é extremamente versátil, permitindo a utilização de tabuleiros Gastronorm 1/1 ou tabuleiros de pastelaria com dimensões de 600x400mm, garantindo adaptabilidade às suas necessidades de produção.

Qual a diferença entre o ciclo positivo e o ciclo negativo?

O ciclo positivo arrefece os alimentos de +90°C para +3°C, ideal para refrigeração rápida. O ciclo negativo, por sua vez, ultracongela de +90°C para -18°C, perfeito para conservação a longo prazo com a máxima qualidade.

O equipamento necessita de alguma instalação especial?

O abatedor de temperatura requer uma ligação elétrica de 230V-1N-50Hz e deve ser posicionado numa área com boa ventilação para otimizar o seu desempenho e eficiência.

Como é controlada a temperatura durante o processo de abatimento?

A temperatura pode ser controlada por tempo, para operações regulares, ou através de uma sonda fornecida, que permite um controlo preciso da temperatura no coração do produto, essencial para a segurança alimentar.

Que sistema de segurança possui o abatedor de temperatura?

Para a segurança dos utilizadores, o equipamento inclui um micro de porta que interrompe o funcionamento dos ventiladores quando a porta é aberta, e um alarme acústico que sinaliza o fim de

cada ciclo de trabalho.