

# 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: 22/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura Misto 8 Tabuleiros GN 1/1 - 79x70x129h cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCR08ECO	<b>Modelo:</b>	CR08ECO
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	790 x 800 x 1290 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CR08ECO
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para 8 tabuleiros GN 1/1. Refrigera e congela rapidamente, essencial para a segurança alimentar profissional. Capacidade de 40 kg/ciclo de refrigeração e 24 kg/ciclo de congelação.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais e restauração, este abatedor de temperatura ultrarrápido é uma solução robusta e versátil para otimizar a conservação dos seus alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de trabalho exigentes. Permite executar ciclos de refrigeração e ultracongelação, assegurando a máxima segurança alimentar e preservação das propriedades organolépticas dos ingredientes.

A funcionalidade mista proporciona flexibilidade na gestão de inventário, permitindo adaptar-se às necessidades dinâmicas de qualquer estabelecimento. Com a possibilidade de controlo do ciclo por tempo ou sonda no coração do alimento, este equipamento oferece precisão no processo de arrefecimento. As juntas curvas e o esgoto inclinado facilitam a limpeza e a higiene, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo o cumprimento das normas mais rigorosas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e outras unidades de catering, o ultracongelador misto é indispensável para preservar a frescura de produtos confeccionados, massas, sobremesas e géneros alimentícios diversos. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção, permitindo um rápido arrefecimento ou congelação de grandes volumes de alimentos após a confeção. Contribui significativamente para a redução do desperdício alimentar e para a eficiência operacional, sendo uma ferramenta valiosa na organização da produção.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304
<b>Capacidade de Tabuleiros</b>	8 tabuleiros GN 1/1
<b>Ciclo de Refrigeração</b>	90°C a 2°C em 90 minutos

<b>Ciclo de Congelação</b>	90°C a -18°C em 240 minutos
<b>Controlo do Ciclo</b>	Por tempo ou sonda no coração do alimento
<b>Refrigeração</b>	Tiragem forçada com circulação de ar otimizada
<b>Tropicalização</b>	43°C com 65% Hr
<b>Porta com Alarme</b>	Sim, contra abertura prolongada
<b>Fecho Automático da Porta</b>	Sim
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Compressor</b>	Hermético com condensador ventilado
<b>Guias Internas</b>	Para tabuleiros GN1/1
<b>Refrigerante</b>	R-404A
<b>Capacidade de Refrigeração</b>	40 kg
<b>Capacidade de Congelação</b>	24 kg
<b>Potência</b>	1300 W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	790x800x1290 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?**

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, coletividades, hotéis e pastelarias que necessitam de um desempenho rápido e eficiente no arrefecimento ou congelação de alimentos, otimizando a sua produção e garantindo a segurança alimentar.

### **Qual a diferença entre o ciclo de refrigeração e o de congelação?**

O ciclo de refrigeração arrefece os alimentos de 90°C para 2°C em 90 minutos, enquanto o ciclo de congelação ultrarrápida baixa a temperatura de 90°C para -18°C em 240 minutos. Ambos os ciclos são cruciais para a prevenção da proliferação bacteriana e para manter a qualidade dos alimentos.

### **É possível controlar o processo de arrefecimento de forma precisa?**

Sim, o controlo do ciclo pode ser feito por tempo, um método simples e eficaz, ou através de uma sonda inserida no núcleo do alimento, garantindo que a temperatura desejada é atingida com exatidão e segurança.

### **Como o equipamento contribui para a higiene na cozinha?**

O design com juntas curvas e o esgoto inclinado facilitam significativamente a limpeza diária,

impedindo a acumulação de sujidade e líquidos. Estas características são essenciais para manter um ambiente de trabalho higiénico e em conformidade com as regulamentações sanitárias.

**Quais as vantagens de um abatedor de temperatura tropicalizado?**

Um abatedor tropicalizado, capaz de operar eficientemente a temperaturas ambiente de até 43°C com 65% de humidade relativa, é crucial para cozinhas que, por vezes, atingem temperaturas elevadas. Garante o funcionamento contínuo e fiável do equipamento, mesmo nas condições mais adversas do ambiente profissional.