

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abatedor Temperaturas Misto 8 Tabuleiros GN1/1 790x800x1290mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCR-081	<b>Modelo:</b>	CR-081
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	790 x 800 x 1290 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CR-081
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para refrigeração e congelação rápidas, ideal para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e confiável.

## Descricao Completa

Este equipamento inovador é a solução ideal para cozinhas profissionais e restauração que procuram otimizar o processo de arrefecimento e congelação de alimentos. Com a sua capacidade mista, permite realizar ciclos de refrigeração de 90°C a 3°C em apenas 90 minutos, e ciclos de congelação de 90°C a -18°C em 240 minutos.

Concebido para maximizar a eficiência e a segurança alimentar, este abatedor de ultracongelação garante que os seus produtos mantêm a frescura, a textura e as propriedades organoléticas, prolongando significativamente o seu tempo de conservação. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, assegura durabilidade e facilidade de higienização.

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- Termóstato eletrónico programável para controlo preciso do tempo, sonda de temperatura e até 10 programas personalizados.
- Flexibilidade para refrigeração rápida ou congelação, adaptando-se às diversas necessidades da sua cozinha.
- Descongelação automática para manutenção simplificada e eficiente, poupando tempo à sua equipa.
- Portas com fecho automático e sistema de alarme para garantir o isolamento térmico e a segurança dos alimentos.
- Estrutura tropicalizada, pensada para funcionar eficazmente mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes.

### Aplicações Profissionais

Este abatedor de ar condicionado é indispensável para qualquer negócio no setor da hotelaria, restauração e similares que procure otimizar a gestão de inventário e a produção alimentar. É perfeito para cozinhas de grande volume, pastelarias, padarias e empresas de catering, onde a rápida refrigeração e congelamento são cruciais para a qualidade e segurança alimentar. Permite preparar pratos com antecedência, gerir picos de procura e reduzir o desperdício, garantindo a sua adaptabilidade a diversos ambientes de trabalho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Misto (Refrigeração e Congelação)
Capacidade de Tabuleiros (GN)	8 x GN1/1
Capacidade de Tabuleiros (600x400 mm)	8 x 600x400 mm
Ciclo de Refrigeração (90°C a 3°C)	90 minutos
Ciclo de Congelação (90°C a -18°C)	240 minutos
Material Interior e Exterior	Aço Inoxidável AISI-304
Refrigeração	Tiragem forçada com circulação de ar otimizada
Unidade	Tropicalizada
Refrigerante	R-404A
Capacidade de Refrigeração	30 kg
Capacidade de Congelação	16 kg
Potência	2000 W
Dimensões (LxPxA)	790x800x1290 mm

## Perguntas Frequentes

- **Qual é a diferença entre refrigeração e congelação neste equipamento?**

Este abatedor misto oferece ambos os ciclos. A refrigeração rápida baixa a temperatura dos alimentos de 90°C para 3°C em 90 minutos, enquanto a congelação rápida reduz de 90°C para -18°C em 240 minutos. Ambos os processos são cruciais para a segurança alimentar e a preservação da qualidade.

- **Posso usar tabuleiros GN e 600x400 mm simultaneamente?**

Sim, o equipamento inclui lâminas versáteis que permitem a utilização tanto de tabuleiros Gastronorm GN1/1 como de tabuleiros de pastelaria com dimensões 600x400 mm. Esta flexibilidade adapta-se às necessidades específicas de diferentes produções.

- **Como o termóstato eletrónico contribui para a eficiência?**

O termóstato eletrónico programável permite um controlo extremamente preciso da temperatura e do tempo, com a possibilidade de guardar até 10 programas. Isso otimiza o consumo de energia e garante que os alimentos são tratados de forma consistente e segura.

- **Este equipamento é adequado para ambientes de cozinha com altas temperaturas?**

Sim, o abatedor foi concebido com uma unidade tropicalizada, o que significa que foi otimizado para operar de forma eficiente em ambientes com temperaturas ambiente elevadas, comuns em cozinhas profissionais. Assim, a sua performance não é comprometida.

- **Que tipo de benefícios a utilização de um abatedor de temperatura oferece à minha empresa?**

A utilização deste ultracongelador permite aumentar a segurança alimentar, reduzir o desperdício, melhorar a organização da produção e manter a qualidade intrínseca dos alimentos por mais tempo. Isto traduz-se em economia de custos e maior satisfação do cliente.