

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura Misto 8 Tabuleiros GN1/1 600x400

Informacoes do Produto

SKU:	CHCR-081	Modelo:	CR-081
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CR-081

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional, 8 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm, com capacidade de refrigeração de 30kg e congelação de 16kg.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura misto, também conhecido como blast chiller, é uma solução essencial para a restauração profissional e hotelaria. Projetado para otimizar a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos, permite um arrefecimento rápido e seguro de alimentos acabados de cozinhar, reduzindo drasticamente o tempo em que permanecem na zona de perigo de proliferação bacteriana. A sua versatilidade para refrigeração e congelação rápida é crucial para a gestão eficiente de stocks e para a preservação de nutrientes e texturas.

A construção robusta em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene. O termóstato eletrónico programável facilita a operação, permitindo ciclos precisos para diferentes tipos de alimentos, enquanto o sistema de refrigeração otimizado por tiragem forçada assegura um desempenho consistente e eficiente. Um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional que valorize a qualidade e a segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e unidades de catering que requeiram a refrigeração e ultracongelação rápida de grandes quantidades de alimentos. Perfeito para preparar pratos com antecedência, otimizar a produção da cozinha e garantir que os alimentos mantêm as suas propriedades organolépticas, desde entradas a sobremesas. A capacidade de 8 tabuleiros, tanto GN1/1 como 600x400 mm, adapta-se perfeitamente às necessidades de cozinhas com volume de produção considerável.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Termóstato	Eletrónico programável por tempo, sonda de temperatura e fases (até 10 programas).
Função	Misto: Refrigeração e Congelação.

Ciclos de Refrigeração	90°C a 3°C em 90 minutos.
Ciclos de Congelação	90°C a -18°C em 240 minutos.
Compatibilidade Tabuleiros	GN ou 600x400 mm.
Sistema de Refrigeração	Tiragem forçada com circulação de ar otimizada.
Unidade	Tropicalizada.
Construção	Interior e exterior em aço inoxidável AISI-304.
Alarme	Abertura prolongada da porta.
Portas	Fecho automático e fechadura de abertura.
Descongelação	Automática.
Compressor	Hermético com condensador ventilado.
Drenagem	Dreno inclinado e tabuleiro de recolha de água no interior.
Refrigerante	R-404A.
Tabuleiros GN1/1	8.
Tabuleiros 600x400	8.
Capacidade de Refrigeração	30 kg.
Capacidade de Congelação	16 kg.
Potência	2000 W.
Dimensões (LxPxA)	790x800x1290 mm.

Perguntas Frequentes

O que é um abatedor de temperatura misto?

Um abatedor de temperatura misto é um equipamento profissional que permite arrefecer rapidamente alimentos (refrigeração) e congelá-los (congelação) num curto espaço de tempo, garantindo a segurança alimentar e a preservação das características dos produtos.

Qual a importância da construção em aço inoxidável AISI-304?

A utilização de aço inoxidável AISI-304 assegura a máxima higiene alimentar, resistência à corrosão e durabilidade do equipamento, elementos cruciais em ambientes profissionais de cozinha.

Posso usar diferentes tipos de tabuleiros neste equipamento?

Sim, este abatedor de temperatura é compatível com tabuleiros Gastronorm GN1/1 e tabuleiros de pastelaria 600x400 mm, oferecendo grande flexibilidade para diversos tipos de preparação.