

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura Misto 10 Tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCR-101	Modelo:	CR-101
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	790 x 800 x 1420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CR-101
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Abatedor ultrarrápido misto com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm.
Ideal para uso profissional em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Potencie a sua cozinha profissional com este abatedor ultrarrápido, uma solução essencial para a segurança alimentar e otimização dos processos de refrigeração e congelação. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotelaria, este equipamento garante a rápida passagem dos alimentos por zonas críticas de temperatura, preservando a frescura, a textura e as propriedades nutritivas.

Abatedor ultrarrápido — Principais Vantagens

Este blast chiller permite alternar entre ciclos de refrigeração e de congelação de forma eficiente, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. A construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o sistema de refrigeração por tiragem forçada otimiza a circulação do ar para resultados consistentes. A funcionalidade de descongelação automática e o alarme de porta aberta contribuem para a poupança energética e a manutenção adequada dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, serviços de catering e unidades hoteleiras que exigem controlo rigoroso sobre a temperatura dos alimentos. O seu design versátil permite o uso de tabuleiros GN 1/1 e 600x400, maximizando a flexibilidade no manuseamento de diferentes tipos de preparações. Perfeito para a preparação antecipada de banquetes e a conservação de produtos perecíveis com a máxima qualidade e segurança.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Termóstato	Eletrónico programável (tempo, sonda, fases, até 10 programas)
Ciclos Mistos	Refrigeração (90° a 3° em 90 min) e Congelação (90° a -18° em 240 min)
Capacidade Tabuleiros	10 (GN1/1 e 600x400 mm)
Refrigeração	Por tiragem forçada com circulação de ar otimizada

Característica	Detalhe
Unidade	Tropicalizada
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI-304
Porta	Fecho automático e fechadura de abertura
Descongelação	Automática
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Dreno	Inclinado e tabuleiro de recolha de água
Refrigerante	R-404A
Capacidade de Refrigeração	35 kg
Capacidade de Congelação	25 kg
Potência	2000 W
Dimensões (LxPxA)	790x800x1420 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal função de um abatedor de temperatura misto?

Um abatedor de temperatura misto destina-se a arrefecer rapidamente os alimentos após a confeção, podendo realizar ciclos de refrigeração para preservar a qualidade dos produtos cozinhados ou ciclos de congelação para prolongar a sua vida útil de forma segura.

Este equipamento é adequado para cozinhas profissionais de grande volume? Sim, com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm, este abatedor é ideal para cozinhas que necessitam de processar um volume considerável de alimentos, garantindo eficiência e segurança alimentar.

Que tipo de ciclos de arrefecimento este abatedor oferece?

Este modelo oferece ciclos de refrigeração, reduzindo a temperatura de 90°C para 3°C em 90 minutos, e ciclos de congelação, de 90°C para -18°C em 240 minutos, assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento?

Graças ao seu interior e exterior em aço inoxidável AISI-304, a limpeza é simplificada e a higiene é garantida. A descongelação automática e o dreno inclinado com tabuleiro de recolha de água facilitam as operações de manutenção diária.

Este abatedor possui funcionalidades que otimizam o consumo de energia?

Sim, possui um alarme para evitar a abertura prolongada da porta e um sistema de fecho automático, ajudando a manter a temperatura interna e a reduzir o consumo energético, contribuindo para uma operação mais sustentável da sua cozinha.