

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



Abatedor de Temperatura Misto 16 Tabuleiros GN1/1 790x800x1950h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCR-161	Modelo:	CR-161
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	790 x 800 x 1950 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CR-161
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para refrigeração e congelação rápida. Capacidade para 16 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm. Garanta segurança alimentar.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este equipamento profissional é uma solução indispensável para cozinhas de alta produção, garantindo a rápida refrigeração ou congelação de alimentos. A sua capacidade de operar em ciclos mistos, alternando entre refrigeração de 90°C a 3°C em 90 minutos e congelação de 90°C a -18°C em 240 minutos, assegura a máxima segurança alimentar e preservação das características organolépticas dos seus produtos. Construído em aço inoxidável AISI-304, este ultracongelador oferece durabilidade e higiene superiores, essenciais para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e todos os estabelecimentos de restauração que necessitam de otimizar os processos de arrefecimento e armazenamento de alimentos. O rápido arrefecimento permite-lhe cumprir rigorosas normas de segurança alimentar, reduzir o desperdício e melhorar a eficiência na preparação de grandes volumes de refeições. A versatilidade para acomodar tabuleiros GN ou 600x400 mm torna-o adequado para diversas aplicações culinárias, desde carnes a sobremesas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Termóstato	Eletrónico programável (tempo, sonda de temperatura, fases, até 10 programas)
Ciclos	Refrigeração (90°C a 3°C em 90 min.) / Congelação (90°C a -18°C em 240 min.)
Tabuleiros	16 GN1/1 ou 16 600x400 mm
Refrigeração	Tiragem forçada com circulação de ar otimizada
Unidade	Tropicalizada

Característica	Detalhe
Material (Interior/Exterior)	Aço inoxidável AISI-304
Porta	Fecho automático e fechadura de abertura, alarme para abertura prolongada
Descongelação	Automática
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Dreno	Inclinado com tabuleiro de recolha de água
Refrigerante	R-404A
Capacidade de Refrigeração	45 kg
Capacidade de Congelação	35 kg
Potência	3500 W
Dimensões (LxPxA)	790x800x1950 mm

Perguntas Frequentes

1. Este abatedor de temperatura é adequado para que tipo de alimentos?

É versátil e pode ser usado para uma ampla variedade de alimentos, desde produtos de pastelaria e panificação até carnes, peixes e vegetais, garantindo a sua conservação de forma eficiente.

2. Quais são as vantagens de um termóstato eletrónico programável?

Um termóstato programável permite definir e controlar com precisão os ciclos de refrigeração e congelação, otimizando os processos e garantindo a consistência na qualidade dos alimentos, além de facilitar a gestão energética.

3. O que significa "unidade tropicalizada"?

Uma unidade tropicalizada está preparada para operar eficazmente em ambientes com temperaturas ambiente elevadas, garantindo um desempenho consistente mesmo nas condições mais exigentes da sua cozinha.

4. A manutenção deste ultrafreezer é complicada?

Com um interior e exterior em aço inoxidável AISI-304 e descongelação automática, a limpeza e a manutenção são simplificadas, contribuindo para a longevidade do equipamento e a higiene do espaço.

5. Quais as implicações do refrigerante R-404A para o meu negócio?

O uso do refrigerante R-404A é comum em equipamentos comerciais de alta performance. É importante estar ciente que este refrigerante possui um impacto ambiental significativo e deve ser manuseado por técnicos certificados, em conformidade com as regulamentações atuais.