

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura Misto 10 Tabuleiros GN2/1 e 600x400

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCR-102	<b>Modelo:</b>	CR-102
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	70 kg	<b>Dimensões:</b>	1270 x 1090 x 1800 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CR-102
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para refrigeração (70 kg) e congelação (50 kg) rápida, compatível com tabuleiros GN2/1 e 600x400 mm.

## Descricao Completa

### Abatimento Rápido — Principais Vantagens

Este ultracongelador profissional foi concebido para atender às exigências mais rigorosas da cozinha moderna, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos cozinhados e a congelação eficiente, preservando a sua qualidade e frescura. A sua versatilidade permite alternar entre ciclos de refrigeração e congelação de forma otimizada para a sua produção diária. Uma solução vital para a segurança alimentar e para otimizar os processos culinários em qualquer estabelecimento de restauração.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de hotelaria, restaurantes, pastelarias e outras unidades de produção alimentar que necessitam de cumprir rigorosos padrões de higiene e conservação. A sua capacidade mista para refrigeração e congelamento rápido é perfeita para preparar refeições em grande volume, assegurando a máxima frescura e prolongando a vida útil dos alimentos. A estrutura robusta em aço inoxidável e a adaptabilidade a diferentes tamanhos de tabuleiros tornam este abatedor um equipamento indispensável para otimizar o fluxo de trabalho da sua equipa.

### Características Técnicas

<b>Termóstato</b>	Eletrónico programável por tempo, sonda de temperatura e fases (até 10 programas).
<b>Ciclos</b>	Refrigeração (90° a 3° em 90 min.) ou congelação (90° a -18° em 240 min.).
<b>Compatibilidade Tabuleiros</b>	GN2/1 ou 600x400 mm.
<b>Refrigeração</b>	Por tiragem forçada com circulação de ar otimizada, unidade tropicalizada.
<b>Material</b>	Interior e exterior em aço inoxidável AISI-304.

<b>Segurança Porta</b>	Alarme para evitar abertura prolongada e fecho automático com fechadura.
<b>Descongelação</b>	Automática.
<b>Compressor</b>	Hermético com condensador ventilado.
<b>Drenagem</b>	Dreno inclinado e tabuleiro de recolha de água.
<b>Refrigerante</b>	R-404A.
<b>Capacidade Refrigeração</b>	70 kg.
<b>Capacidade Congelação</b>	50 kg.
<b>Potência</b>	3500 W.
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1270x1090x1800 mm.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a importância de um abatedor de temperatura numa cozinha profissional?**

Um abatedor de temperatura é crucial para a segurança alimentar, pois permite reduzir rapidamente a temperatura dos alimentos, inibindo o crescimento bacteriano e prolongando a sua conservação de maneira segura. Além disso, mantém as características organoléticas dos produtos, como sabor e textura.

**Quantos programas de refrigeração e congelação este equipamento oferece?** Este abatedor oferece um termóstato eletrónico programável com capacidade para até 10 programas distintos. Isto permite adaptar os ciclos de refrigeração e de congelamento às necessidades específicas de cada alimento ou preparação, otimizando os resultados e a eficiência.

### **Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este modelo?**

O modelo inclui lâminas que permitem a utilização tanto de tabuleiros gastronorm GN2/1, como de tabuleiros de pastelaria com dimensões de 600x400 mm. Esta versatilidade torna-o adequado para uma vasta gama de aplicações em qualquer cozinha profissional.

### **Como o abatedor garante a circulação de ar eficiente?**

A refrigeração é feita por tiragem forçada com um sistema de circulação de ar otimizado. Este desenho assegura que o ar frio é distribuído de forma homogénia no interior, garantindo que toda a capacidade dos tabuleiros atinja a temperatura desejada de modo rápido e uniforme.

### **É fácil monitorizar e controlar a temperatura interna?**

Sim, o abatedor está equipado com um termóstato eletrónico e uma sonda de temperatura que permitem um controlo preciso. Poderá programar os ciclos, monitorizar a temperatura em tempo real e garantir que os alimentos são processados nas condições ideais para a sua conservação.