

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CR-102
Marca	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

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

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