

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor de Temperatura Profissional 20 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCR-201	<b>Modelo:</b>	CR-201
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	42 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CR-201
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura industrial com 20 tabuleiros GN 1/1. Refrigera e congela rapidamente, garantindo segurança alimentar e otimização.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, este ultra congelador industrial oferece um desempenho excepcional no arrefecimento e congelação rápida de alimentos. Garante a segurança alimentar através do controlo rigoroso da temperatura, prolongando a vida útil dos produtos e otimizando a organização na sua cozinha. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio que procure eficiência e fiabilidade.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de operações no setor alimentar, desde restaurantes de alta cozinha e pastelarias, até cantinas escolares e hospitais. Permite gerir picos de produção, preparar refeições com antecedência sem perda de qualidade e assegurar a máxima frescura dos ingredientes. A flexibilidade de ciclos de descida e congelação torna-o indispensável para manter os padrões HACCP e otimizar os fluxos de trabalho na sua cozinha, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material exterior e interior	Aço inoxidável AISI 304 18/10, construção em painéis
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC de 80 mm, densidade 42 Kg/m <sup>3</sup>
Interior	Juntas angulares de 80 mm de raio para fácil limpeza
Portas	Sistema de fecho automático
Evaporador	Alta ventilação para máxima eficiência de refrigeração
Controlo	Eletrónico e digital da temperatura e descongelação
Ciclo de descida	+90°C a +3°C

Característica	Detalhe
Ciclo de congelação	+90°C a -18°C
Gás refrigerante	Ecológico R404A sem CFC
Unidade de refrigeração	Remota, arrefecida a ar (instalação não incluída)
Tensão de alimentação	400V-3N / 50Hz
Painel	PREMIUM de fácil utilização, com novas funcionalidades
Sonda	Multiponto (4 pontos de leitura no produto), aquecida para fácil remoção
Receitas/Programas	67 pré-carregadas e 32 personalizáveis
Normas	CE e HACCP
Arrefecimento	Por tiragem forçada com circulação de ar otimizada
Tabuleiros GN1/1	20
Capacidade de refrigeração	70 kg
Capacidade do congelador	48 kg
Potência	4800 W
Dimensões	1490x1245x2220 (LxPxA) mm

## Perguntas Frequentes

---

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

Um abatedor de temperatura é crucial para baixar rapidamente a temperatura dos alimentos cozinhados, prevenindo a proliferação bacteriana e cumprindo as normas de segurança alimentar, como as diretrizes HACCP.

### **Este equipamento pode ser personalizado para diferentes capacidades de tabuleiros?**

Sim, a pedido, é possível fabricar células com maior capacidade para carrinhos de gastronomia ou de pastelaria. Também está disponível a versão entrada/saída para otimizar o fluxo de trabalho.

### **Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas vantagens?**

Este equipamento utiliza o gás refrigerante ecológico R404A, livre de CFC, o que demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental e a conformidade com as regulamentações em vigor.

**Como o controlo eletrónico da temperatura otimiza o processo de refrigeração?**

O controlo eletrónico e digital permite uma gestão precisa da temperatura e da descongelação, assegurando ciclos de arrefecimento e congelação eficientes e consistentes para preservar a qualidade dos alimentos.

**Quais os benefícios de ter uma sonda multiponto na gestão do produto?**

A sonda multiponto oferece 4 pontos de leitura no coração do produto, garantindo um controlo de temperatura exato e resultados ótimos em todos os ciclos, crucial para a qualidade e segurança alimentar.