

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor de Temperatura GN2/1 Desmontável 20 Tabuleiros

### Informacoes do Produto

|               |          |                   |                       |
|---------------|----------|-------------------|-----------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHCR-202 | <b>Modelo:</b>    | CR-202                |
| <b>Marca:</b> | CLIMA    | <b>EAN:</b>       | N/D                   |
| <b>Peso:</b>  | 42 kg    | <b>Dimensões:</b> | 1700 x 1455 x 2220 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Modelo</b> | CR-202 |
| <b>Marca</b>  | CLIMA  |

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional e ultracongelador com capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1. Garante arrefecimento rápido e congelação profunda. Essencial para segurança alimentar.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura – Principais Vantagens

---

Este ultracongelador profissional é a solução ideal para cozinhas de alta produção, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos cozinhados ou a congelação profunda. Concebido para otimizar processos de segurança alimentar e preservar a frescura e qualidade dos ingredientes, este equipamento é indispensável em qualquer unidade de restauração que procure eficiência e conformidade com as normas HACCP. A sua estrutura desmontável facilita a instalação e a manutenção, tornando-o uma escolha prática e robusta para o ambiente profissional.

O seu design avançado, com isolamento de poliuretano injetado sem CFC e juntas angulares no interior, assegura uma limpeza fácil e uma higiene impecável, crucial em estabelecimentos alimentares. Os ciclos de arrefecimento e congelação são controlados eletronicamente, permitindo ajustes precisos e uma performance consistente. Além disso, a unidade de refrigeração remota incluída e a possibilidade de incorporar uma unidade reforçada sublinham a sua adaptabilidade a diversas exigências de produção, assegurando um funcionamento eficaz mesmo sob condições de uso intensivo.

### Aplicações Profissionais

---

Este equipamento destina-se a cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e pastelarias, que necessitam de processos rápidos de arrefecimento e congelação para grandes volumes de pratos e produtos. É perfeito para a preparação antecipada de refeições, permitindo a manutenção da textura e sabor originais dos alimentos, e para a gestão eficiente de stocks, reduzindo o desperdício alimentar. A sua utilização é fundamental para cumprir rigorosos requisitos de segurança alimentar, como a prevenção da proliferação bacteriana, e para a otimização da cadeia de frio.

A versatilidade deste abatedor de temperatura não se limita à gastronomia. Com capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1, pode ser adaptado para pastelaria ou para carrinhos de grande volume, expandindo as possibilidades de uso em padarias, confeitarias e serviços de catering. A inclusão de uma sonda multiponto e programas personalizáveis simplifica a operação e garante resultados perfeitos, mesmo para os mais exigentes confeitadores.

### Características Técnicas

---

| <b>Característica</b>              | <b>Detalhe</b>  |
|------------------------------------|---|
| Material Exterior e Interior       | Aço inoxidável AISI 304 18/10   |
| Isolamento                         | Poliuretano injetado sem CFC de 80 mm   |
| Densidade do Isolamento            | 42 Kg/m <sup>3</sup>  |
| Interior                           | Juntas angulares de 80 mm de raio (limpeza fácil)                                   |
| Portas                             | Sistema de fecho automático   |
| Evaporador                         | Alta ventilação   |
| Controlo                           | Eletrónico e digital (temperatura e descongelação)                                  |
| Ciclo de Descida                   | +90°C a +3°C  |
| Ciclo de Congelação                | +90°C a -18°C   |
| Gás Refrigerante                   | Ecológico R404A sem CFC   |
| Unidade de Refrigeração            | Remota arrefecida a ar (incluída, instalação não incluída)                          |
| Possibilidade de Unidade Reforçada | Para produção mais elevada  |
| Opções Fabricação (A pedido)       | Maior capacidade para carrinhos de gastronomia/pastelaria, versão entrada/saída     |
| Tensão de Alimentação              | 400V-3N /50Hz   |
| Painel de Controlo                 | PREMIUM de fácil utilização, novas funcionalidades                                  |
| Sonda                              | Multiponto (4 pontos de leitura no coração do produto), aquecida para fácil remoção |
| Receitas Pré-carregadas            | 67  |
| Programas Personalizáveis          | 32 (para ciclos de refrigeração ou congelação)                                      |
| Normas de Fabrico                  | CE e diretiva HACCP   |
| Arrefecimento                      | Por tiragem forçada com circulação de ar otimizada                                  |
| Tabuleiros GN2/1                   | 20  |

| Característica             | Detalhe           |
|----------------------------|-------------------|
| Capacidade de Refrigeração | 150 kg            |
| Capacidade de Congelação   | 100 kg            |
| Potência                   | 7530 W            |
| Dimensões (LxPxA)          | 1700x1455x2220 mm |

## Perguntas Frequentes

---

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

Um abatedor de temperatura é crucial para assegurar a segurança alimentar, pois reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, inibindo o crescimento de bactérias e prolongando a sua vida útil. Além disso, ajuda a preservar as características organolépticas dos produtos, como sabor, textura e aroma.

### 2. Este ultracongelador pode ser utilizado para diferentes tipos de alimentos?

Sim, este abatedor de congelação rápida é extremamente versátil e pode ser usado para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, produtos de pastelaria e pratos confeccionados, garantindo a sua preservação com a máxima qualidade.

### 3. É complexa a instalação deste sistema de arrefecimento?

O equipamento inclui uma unidade de refrigeração remota arrefecida a ar. Embora a instalação da unidade de refrigeração não esteja incluída, o design modular do aparelho facilita a sua montagem e integração na sua cozinha profissional.

### 4. Quais as opções de personalização disponíveis para este abatedor?

A pedido, é possível fabricar células com maior capacidade para acomodar carrinhos de gastronomia ou pastelaria, bem como solicitar uma versão com sistema de entrada/saída, adaptando-se perfeitamente às suas necessidades específicas de produção.

### 5. Como é garantida a higiene e facilidade de limpeza deste equipamento?

O interior do equipamento possui juntas angulares de 80 mm de raio, o que elimina cantos de difícil acesso e acumulação de sujidade, facilitando significativamente a limpeza e manutenção dos mais altos padrões de higiene.