

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura Misto 10 Tabuleiros GN 1/1, 50kg Refrigeração

Informacoes do Produto

SKU:	CHCR10ECO	Modelo:	CR10ECO
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CR10ECO

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para 10 tabuleiros GN 1/1. Cap. 50 kg refrigeração / 30 kg congelação. Ideal para HORECA, garante segurança alimentar e eficiência. Dimensões: 790x800x1420 mm.

Descrição Completa

Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura misto (também conhecido como ultracongelador) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a máxima segurança alimentar e otimização dos processos de preparação. Concebido para o setor HORECA, permite o arrefecimento e ultracongelação rápidos de alimentos cozinhados, preservando as suas qualidades organoléticas e prolongando a sua vida útil, em conformidade com as normas HACCP.

Fabricado em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, este equipamento oferece robustez e higiene impecáveis, essenciais em ambientes de elevada exigência. Os ciclos de refrigeração e congelação são controlados por tempo ou por sonda no núcleo do alimento, assegurando precisão e eficiência. A capacidade de refrigeração de 50 kg e de congelação de 30 kg por ciclo, juntamente com a sua operação tropicalizada a 43°C, garante um desempenho fiável mesmo nas condições mais adversas.

Detalhes como as juntas curvas para facilitar a limpeza, o esgoto inclinado para evacuação de líquidos residuais e o sistema de refrigeração por tiragem forçada contribuem para a facilidade de manutenção e para a otimização do fluxo de trabalho na cozinha. A porta com fecho automático e alarme para abertura prolongada reforça a segurança e a eficiência energética do equipamento.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua produção e garantir a frescura dos alimentos. Perfeito para abater rapidamente grandes volumes de pratos quentes, preparando-os para armazenamento seguro ou para serviços de take-away e entrega. A sua versatilidade permite o uso em diversas fases do processo culinário, desde a pré-preparação à finalização dos pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço inoxidável AISI-304
Ciclos de Abate	Refrigeração (+90°C a +2°C em 90 min) e Congelação (+90°C a -18°C em 240 min)
Controlo de Ciclo	Por tempo ou sonda no núcleo
Capacidade (tabuleiros)	10 Tabuleiros GN 1/1
Capacidade de Refrigeração	50 kg
Capacidade de Congelação	30 kg
Refrigeração	Tiragem forçada com circulação de ar otimizada
Tropicalização	43°C com 65% Hr
Descongelação	Automática
Tipo de Compressor	Hermético com condensador ventilado
Refrigerante	R-404A
Potência	1250 W
Dimensões (LxPxA)	790 x 800 x 1420 mm