

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Misto 10 GN1/1 790x800x1420h

Informacoes do Produto

SKU:	CHCR10ECO	Modelo:	CR10ECO
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	790 x 800 x 1420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CR10ECO
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto industrial com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1, garantindo refrigeração rápida de 50 kg e congelação de 30 kg.

Descricao Completa

abatedor temperatura misto — Abatimento Rápido — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional foi concebido para otimizar a conservação de alimentos, garantindo a sua segurança e qualidade. Com ciclos de arrefecimento e congelação intensivos, permite reduzir rapidamente a temperatura de produtos confeccionados, prevenindo a proliferação bacteriana e preservando as propriedades organolépticas. É um investimento crucial para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e conformidade com as normas de segurança alimentar.

Fabricado em aço inoxidável AISI-304, este ultra-congelador assegura durabilidade e uma higiene impecável. As suas guias internas são compatíveis com tabuleiros GN1/1, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. A tropicalização do sistema a 43°C e 65% de humidade relativa garante um desempenho fiável mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e unidades de catering, este abatedor de temperatura mista é indispensável para preservar a frescura e a textura de uma vasta gama de alimentos, desde produtos de confeitaria a pratos de carne e peixe. A sua capacidade de refrigeração e congelação acelerada é perfeita para a preparação antecipada de refeições, otimizando o planeamento e reduzindo o desperdício alimentar. A sonda térmica permite um controlo preciso da temperatura interna dos alimentos, crucial para a segurança alimentar e para a qualidade final dos produtos.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
Capacidade (tabuleiros)	10 GN1/1
Ciclo Refrigeração	90°C a 2°C em 90 minutos (50 kg)
Ciclo Congelação	90°C a -18°C em 240 minutos (30 kg)
Controlo de Ciclo	Por tempo ou sonda no coração do alimento

Sistema de Arrefecimento	Tiragem forçada com ar otimizado
Tropicalização	43°C com 65% Hr
Portas	Fecho automático e fechadura de abertura
Descongelação	Automática
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Refrigerante	R-404A
Potência	1250 W
Dimensões (LxPxA)	790x800x1420 mm

Perguntas Frequentes

Qual a importância do abatimento de temperatura na cozinha profissional?

O abatimento rápido de temperatura é vital para a segurança alimentar, pois reduz a proliferação de bactérias e prolonga a vida útil dos alimentos. Além disso, mantém as qualidades organolépticas, como sabor, cor e textura, após o reaquecimento.

Este abatidor é adequado para qualquer tipo de alimento?

Sim, o seu design versátil com ciclos mistos de refrigeração e ultracongelamento torna-o ideal para uma vasta gama de alimentos, desde produtos de pastelaria delicados a grandes volumes de carne ou peixe, otimizando a sua conservação.

Como funciona o controlo por sonda no coração do alimento?

A sonda permite monitorizar a temperatura interna dos alimentos durante o ciclo, garantindo que o núcleo atinge a temperatura desejada de forma precisa. Este método é mais eficaz do que o controlo por tempo, adaptando-se às variações de volume e densidade dos diferentes produtos.

Qual a manutenção necessária para este equipamento?

A manutenção regular inclui a limpeza das superfícies e a verificação do condensador, assegurando o bom funcionamento e a eficiência energética. As curvas sanitárias e a descongelação automática facilitam a limpeza e minimizam a acumulação de resíduos.

É possível utilizar tabuleiros de diferentes tamanhos?

As guias internas são especificamente concebidas para tabuleiros GN1/1. Para outros formatos, poderá ser necessário usar adaptadores ou contentores compatíveis, garantindo sempre a circulação de ar otimizada.