

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 Rápida 5 GN 1/1 - Modelo BC-05

Informacoes do Produto

SKU:	EU1022	Modelo:	1022
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



BC-05

Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1022

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido e eficiente, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade 5 GN 1/1. Garante segurança alimentar e otimiza processos.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura BC-05 integra tecnologia de ponta para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos. Construído em aço inoxidável AISI 304, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para qualquer cozinha profissional. Com a sua capacidade de 5 tabuleiros GN 1/1, este equipamento de refrigeração rápida permite arrefecer e congelar grandes quantidades de alimentos em pouco tempo, otimizando os processos na sua cozinha.

Equipado com um sistema de retorno automático e fixação de abertura da porta a 100°, o operador tem máxima liberdade de movimentos, melhorando a eficiência e o fluxo de trabalho. A qualidade do isolamento em poliuretano injetado, livre de CFC, assegura um desempenho térmico superior, minimizando o consumo energético. A unidade condensadora hermética, com condensador ventilado e gás-refrigerante ecológico R404a, garante um processo de arrefecimento eficiente e amigo do ambiente, consolidando o abatedor como uma solução sustentável.

Aplicações

Perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, este equipamento de refrigeração industrial é ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de cumprir rigorosos padrões de segurança alimentar e de otimização de produção. Permite preparar refeições com antecedência, arrefecer rapidamente os alimentos cozinhados para armazenamento seguro, e congelar produtos para preservar a sua textura e sabor.

As suas funcionalidades avançadas, como a sonda com sistema de aquecimento para fácil extração e o descongelação automática, tornam-no indispensável em cozinhas com elevado volume de trabalho, permitindo gerir melhor o tempo e a mão-de-obra. Este arcão congelador assegura que pratos quentes e delicados, como sobremesas ou preparações de pastelaria, sejam arrefecidos ou congelados eficientemente para posterior serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Interior	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Estrutura	Compacta, totalmente injetada
União do Interior	Curvas para facilitar a limpeza
Portas	Dobradiças com sistema de retorno automático e fixação de abertura a 100°
Puxador	Ergonómico integrado em toda a altura da porta
Entrada Recipientes	Por o lado de 530 mm
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm, livre de CFC, densidade 42 Kg/m ³
Gás Refrigerante	R404a (ecológico, livre de CFC)
Descongelação	Automática
Evaporação de Água	Automática, sem energia elétrica
Unidade Condensadora	Hermética, com condensador ventilado
Pés	Reguláveis em altura (Ø 2”), aço inoxidável AISI 304 18/10
Suportes-Guias	Aço inoxidável AISI-304 18/10, extraíveis sem ferramentas
Normas	Conforme CE e diretiva HACCP
Grupo Motor	Incorporado
Modelo	SMART (BC-05)
Capacidade	5 GN 1/1 e EN (600 x 400), separação entre guias 65 mm
Exterior	Aço inoxidável AISI 304 18/10, acabamento acetinado
Painel de Comandos	Teclas sensitivas, fácil utilização
Sonda	Com sistema de aquecimento para extração fácil
Dreno	Incorporado na cuba
Compatibilidade Bandejas	Gastronomia e pastelaria (600 x 400 mm)
Produção Ciclo Refrigeração (90 min)	12 Kg
Produção Ciclo Congelação (240 min)	8 Kg
Potência	1250W