

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura Rápido BC-101-E, 10 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU1025	Modelo:	1025
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1025

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido com capacidade para 10 GN 1/1, em aço inox AISI 304, sonda de controlo, gás ecológico R404 A e pés reguláveis.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com o Abatedor de Temperatura Rápido BC-101-E, uma **célula de arrefecimento rápido** concebida para otimizar os processos de conservação e preparação de alimentos. Este equipamento robusto, fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304, oferece a máxima higiene e durabilidade, essencial para o ambiente exigente da hotelaria e restauração. Mantenha a frescura e a qualidade dos seus produtos com total conformidade com as normas HACCP, garantindo a satisfação alimentar dos seus clientes e prolongando a vida útil dos seus ingredientes, reduzindo o desperdício.

O seu inovador painel de comandos tátil simplifica a operação, enquanto a sonda de controlo no coração do alimento assegura que cada ciclo de abatimento ou congelação é executado com precisão impecável. O sistema de descongelação e evaporação automática da água de condensação, sem necessidade de energia elétrica adicional, demonstra a sua eficiência energética. Este **equipamento de refrigeração industrial** não só melhora a segurança alimentar, como também agiliza o fluxo de trabalho na sua cozinha, tornando-o indispensável para qualquer negócio que preza pela excelência e pela rentabilidade.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de banquetes, cozinhas de catering e pastelarias comerciais. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 permite um abatimento rápido e eficiente de grandes quantidades de alimentos, seja para preparação antecipada, conservação de sobras ou para manter a qualidade de produtos recém-confeccionados. É a solução perfeita para chefs que necessitam de controlar rigorosamente a temperatura dos alimentos, garantindo a sua segurança e preservando as suas propriedades organolépticas, desde a refrigeração de molhos e cremes até à congelação de carnes e peixe, garantindo a máxima segurança alimentar.

Características Técnicas

Capacidade	10 GN 1/1
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10

União Interior	Curvas (facilita a limpeza)
Painel de Mandos	Teclas sensitivas
Sonda Térmica	Sim (controlo no coração do alimento)
Unidade Condensadora	Hermética, ventilada
Gás Refrigerante	R404 A (ecológico, livre de CFC)
Descongelação Automática	Sim
Evaporação Água Condensação	Automática (sem energia elétrica)
Puxador	Ergonómico, integrado
Porta	Sistema de retorno automático, fixação de abertura a 100°
Suporte-Guias	Aço inoxidável AISI-304 18/10, extraíveis
Conformidade	Directiva HACCP, normas CE
Ciclo de Abatimento	+90°C a 3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C
Modo de Operação	Passe automático para manutenção
Sonda Modelo BC-101	Aquecida (facilita extração)
Entrada de Lado	530 mm
Separação entre Guias	65 mm
Isolamento	Poliuretano injetado 60 mm, livre de CFC
Densidade Isolamento	42 kg/m ³
Junta	Magnética nos quatro lados
Pés	Reguláveis em altura, aço inoxidável AISI 304 18/10
Desague	Sim (na cuba)
Temperatura Ambiente	+42°C
Grupo Motor	Incorporado
Produção Ciclo Refrigeração (90 min)	30 kg
Produção Ciclo Congelação (240 min)	20 kg