

# 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: 22/06/2026

*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

<b>SKU:</b>	EU1025	<b>Modelo:</b>	1025
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	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

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