

# 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



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura Rápido 5 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

|               |        |                |      |
|---------------|--------|----------------|------|
| <b>SKU:</b>   | EU1023 | <b>Modelo:</b> | 1023 |
| <b>Marca:</b> | EUTRON | <b>EAN:</b>    | N/D  |

### Imagens do Produto



BC-05 E

### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | EUTRON |
| <b>Modelo</b> | 1023   |

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Ideal para cozinhas profissionais, hotelaria e restauração, garante segurança alimentar e eficiência.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Projetado para cozinhas profissionais, este **abatedor de temperatura** é essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos. Permite o arrefecimento rápido dos alimentos, reduzindo a proliferação bacteriana e mantendo a frescura, sabor e textura originais. Este equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável AISI 304, é o parceiro ideal para o seu restaurante, otimizando processos e prolongando a vida útil dos seus pratos.

O sistema de arrefecimento rápido assegura que os alimentos são levados a temperaturas seguras em prazos reduzidos, cumprindo as rigorosas normas HACCP. Com o painel de controlo intuitivo, a sua equipa poderá programar ciclos de refrigeração e congelação com facilidade. Os pés reguláveis e o interior com uniões curvas facilitam a limpeza, garantindo a máxima higiene na sua cozinha profissional. Este **célula de arrefecimento rápido** é perfeito para pastelarias, restaurantes e cozinhas de catering que procuram eficiência e conformidade.

### Aplicações

Este abatedor de temperatura é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos profissionais, tais como:

- **Gastronomia e Restauração:** Essencial para arrefecer rapidamente molhos, sopas, cremes e outros pratos cozinhados antes do armazenamento, preservando as suas propriedades organolépticas.
- **Pastelaria e Padaria:** Perfeito para arrefecer bolos, massas e sobremesas, garantindo que mantêm a sua estrutura e frescura, enquanto se preparam para a fase seguinte de produção ou exposição.
- **Catering e Eventos:** Fundamental para preparar grandes quantidades de alimentos com antecedência, mantendo-os seguros e prontos para transporte e serviço em eventos, garantindo a sua integridade alimentar do início ao fim.

- **Indústria Alimentar:** Crucial para processos de produção que exigem o controlo rigoroso da temperatura para manter a qualidade e segurança dos produtos em escala industrial.

## Características Técnicas

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Material Interior</b>      | Aço inoxidável AISI 304 18/10  |
| <b>Estrutura</b>              | Compacta, totalmente injetada  |
| <b>Limpeza Interior</b>       | Uniões curvas para fácil limpeza   |
| <b>Portas</b>                 | Dobradiças com retorno automático e fixação de abertura a 100°                     |
| <b>Puxador</b>                | Ergonómico, integrado em toda a altura da porta                                    |
| <b>Entrada Recipientes GN</b> | Lado de 530 mm   |
| <b>Isolamento</b>             | Poliuretano injetado de 60 mm, livre de CFC, 42 Kg/m <sup>3</sup>                  |
| <b>Gás-refrigerante</b>       | Ecológico R404a, livre de CFC  |
| <b>Descongelação</b>          | Automática com evaporação automática da água de condensação (sem energia elétrica) |
| <b>Unidade Condensadora</b>   | Hermética com condensador ventilado  |
| <b>Pés</b>                    | Ø 2" reguláveis em altura, aço inoxidável AISI 304 18/10                           |
| <b>Suporte-guias</b>          | Aço inoxidável AISI-304 18/10, extraíveis sem ferramentas                          |
| <b>Normas</b>                 | Conforme normas CE e diretiva HACCP  |
| <b>Motor</b>                  | Grupo motor incorporado  |
| <b>Modelo</b>                 | ECO (BC-05 E)  |
| <b>Capacidade</b>             | 5 GN 1/1 (separação entre guias 65 mm)   |
| <b>Exterior</b>               | Aço inoxidável acabamento acetinado (exceto parte posterior plastificada)          |

|   |  |
|---|--|
| <b>Controlo de Ciclos</b>                 | Termostato com alarme sonoro no final do ciclo |
| <b>Desagüe</b>                            | Incorpora desagüe na cuba                      |
| <b>Sonda de Temperatura</b>               | Com sonda, sem aquecimento                     |
| <b>Temperatura Ambiente</b>               | + 38° C  |
| <b>Produção Refrigeração<br/>(90 min)</b> | 10 Kg  |
| <b>Produção Congelação<br/>(240 min)</b>  | 7 Kg   |
| <b>Potência</b>                           | 700W   |