

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 GN 1/1 - Modelo BC-101

Informacoes do Produto

SKU:	EU1024	Modelo:	1024
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1024

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura BC-101 com capacidade para 10 GN 1/1. Ideal para refrigeração e congelação rápida em cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura – Principais Vantagens

Este inovador abatedor de temperatura com capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm 1/1 é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos cozinhados, desde +90°C a +3°C, ou a congelação rápida de +90°C a -18°C. A capacidade de arrefecer rapidamente os alimentos não só prolonga a sua frescura e segurança alimentar, mas também oferece uma maior flexibilidade na gestão do inventário e na preparação antecipada de pratos. A robusta construção em aço inoxidável AISI 304 18/10, juntamente com o seu design ergonómico, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando este equipamento uma mais-valia no seu restaurante.

O aparelho, com o seu painel de comandos sensível, foi desenhado para uma utilização intuitiva e eficiente. A sonda no coração do alimento oferece um controlo preciso da temperatura, crucial para manter a qualidade e as propriedades organolépticas dos produtos. Com um isolamento de poliuretano de 60 mm, este equipamento de refrigeração industrial é energeticamente eficiente. Os seus ciclos automáticos de abatimento e congelação, com passagem para manutenção, otimizam os processos de trabalho e a conservação dos produtos, assegurando um funcionamento contínuo e fiável.

Aplicações

Este versátil abatedor de temperatura BC-101 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na restauração e hotelaria. É uma solução perfeita para:

- **Restaurantes e Catering:** Para arrefecer rapidamente molhos, sopas e outros pratos preparados, mantendo a textura e sabor originais.
- **Padarias e Pastelarias:** Essencial para a arrefecimento de massas, cremes e recheios, garantindo a sua frescura e segurança, antes de serem utilizados ou armazenados.
- **Hotéis e Cantinas:** Ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em avanço, facilitando a gestão da produção e reduzindo o desperdício, mantendo a qualidade constante.

- **Talhos e Peixarias:** Para o arrefecimento e congelação de carnes e peixes frescos, conservando as suas características e prolongando a vida útil.
- **Laboratórios culinários e testes de produto:** Perfeito para ambientes onde a precisão de temperatura e a rapidez no processamento são cruciais.

Características Técnicas

Exterior e Interior	Aço inoxidável AISI 304 18/10, acabamento acetinado
Interior	Uniões curvas para fácil limpeza, estrutura compacta totalmente injetada
Painel de Comandos	Teclas sensitivas de fácil utilização
Controlo de Temperatura	Sonda no coração do alimento
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Gás Refrigerante	Ecológico R404 A, livre de CFC
Descongelação	Dispositivo automático de descongelação e evaporação automática da água de condensação sem energia elétrica
Pegas	Ergonómicas, integradas em toda a altura da porta
Dobradiças da Porta	Sistema de retorno automático e fixação de abertura a 100°
Suporte-Guias	Aço inoxidável AISI-304 18/10, extraíveis sem necessidade de ferramentas
Conformidade	Diretiva HACCP e normas CE
Ciclo de Abatimento	+90°C a +3°C
Ciclo Congelação	+90°C a -18°C
Manutenção	Passagem automática para fase de manutenção após abatimento/congelação
Sonda do Modelo BC-101	Com aquecimento para fácil extração no final do processo
Capacidade	10 GN 1/1 (entrada de lado de 530 mm, separação entre guias 65 mm)
Isolamento	Poliuretano injetado de 60 mm, livre de CFC, densidade 42 kg/m³
Vedação da Porta	Junta magnética nos quatro lados
Pés	Reguláveis em altura, em aço inoxidável AISI 304 18/10
Drenagem	Dreno incorporado na cuba

Temperatura Ambiente	+42°C
Grupo Motor	Incorporado
Produção Ciclo Refrigeração	30 kg em 90 min
Produção Ciclo Congelação	20 kg em 240 min