

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

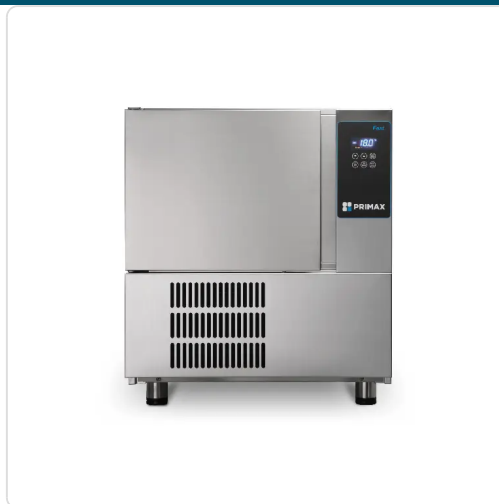


## Abatedor de Temperatura Rápido 3 GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO16874	<b>Modelo:</b>	16874
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	16874

### Descricao Resumida

Abatedor rápido de temperatura profissional com 3 níveis GN 1/1, ideal para arrefecimento e ultracongelamento eficientes em cozinhas industriais.

## Descricao Completa

### Abatedor Rápido de Temperatura — Principais Vantagens

Torne a sua cozinha um espaço mais eficiente e seguro com este abatedor rápido de temperatura, projetado para as exigências da restauração profissional. Este equipamento não só arrefece e congela alimentos de forma eficiente, como também garante a máxima qualidade e segurança alimentar, prolongando a vida útil dos seus produtos. A sua operação intuitiva e programável permite otimizar os processos de preparação e conservação, resultando em poupança de tempo e recursos.

### Aplicações Profissionais

Com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1, este congelador rápido é indispensável em restaurantes, pastelarias, serviços de catering e qualquer cozinha industrial que necessite de arrefecer ou congelar produtos rapidamente após a confeção. É ideal para preservar a textura, o sabor e as propriedades nutricionais dos alimentos, desde pratos prontos a matéria-prima delicada. O controlo preciso da temperatura protege contra contaminações e desperdício.

Equipado com ciclos positivo e negativo, adapta-se a diversas necessidades, seja para arrefecimento rápido de pratos quentes a +3°C ou ultracongelamento eficiente a -18°C. A sonda incluída permite um controlo rigoroso da temperatura interna, crucial para produtos sensíveis. A sua versatilidade e fiabilidade fazem dele um aliado fundamental para a gestão de stocks e otimização de ementas em ambientes de grande produção.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 tabuleiros GN 1/1
Ciclo Positivo (+90° ? +3°)	8 Kg
Ciclo Negativo (+90° ? -18°)	5 Kg
Potência Frigorífica	489 W
Potência Máxima	0.73 KW

Característica	Detalhe
Corrente Máxima	3.02 A
Gás Refrigerante	R290
Voltagem	230V-1N-50Hz
Programas Predefinidos	4
Programação Personalizável	Sim
Modo de Espera	Automático após ciclo
Controlo	Por tempo ou sonda de temperatura (incluída)
Alarme	Acústico no fim do ciclo
Micro de porta	Paragem de ventiladores
Descongelação	Sim
Distância entre grelhas	67 mm
Funcionamento	Abatimento rápido ou ultracongelamento
Dimensões (L x P x A)	620 x 670 x 670 mm
Peso Líquido	75 kg

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a capacidade de arrefecimento e ultracongelamento deste equipamento?

Este abatedor consegue arrefecer 8 kg de alimentos de +90°C para +3°C e ultracongelar 5 kg de +90°C para -18°C em cada ciclo, garantindo rapidez e eficiência.

### 2. Quais os tipos de tabuleiros compatíveis com o abatedor de temperatura?

Este modelo é compatível com tabuleiros GN 1/1, proporcionando uma solução prática e padronizada para as cozinhas profissionais.

### 3. É possível personalizar os programas de arrefecimento e ultracongelamento?

Sim, além dos quatro programas predefinidos, o equipamento oferece diversas opções de personalização para ajustar os ciclos às suas necessidades específicas de produto.

### 4. Como é garantida a segurança alimentar após o ciclo de trabalho?

No final de cada ciclo, o abatedor muda automaticamente para o modo de espera, mantendo os alimentos à temperatura ideal até serem transferidos para o armazenamento definitivo, prevenindo proliferação bacteriana.

**5. Que tipo de controlo de temperatura está disponível para uma maior precisão?**

É possível controlar o funcionamento por tempo ou, para maior precisão, através da sonda que acompanha o aparelho, permitindo monitorizar a temperatura no coração do produto.