

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



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Rápido 10 GN 1/1 - 600x400

Informacoes do Produto

SKU:	CO16876	Modelo:	16876
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	16876

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido e ultracongelador com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor ultrarrápido é uma peça central para qualquer cozinha profissional exigente, garantindo a qualidade e segurança alimentar dos seus produtos. Permite arrefecer ou congelar alimentos de forma eficiente, preservando as suas características organolépticas e aumentando o tempo de conservação. A sua robustez e versatilidade tornam-no ideal para o ritmo intenso da hotelaria e restauração.

Aplicações Profissionais

O aparelho de congelação rápida é imprescindível em qualquer estabelecimento que preze pela segurança alimentar e pela maximização da vida útil dos seus ingredientes, desde restaurantes com serviço à la carte a cozinhas de produção em grande escala. Adequa-se perfeitamente para pastelarias, talhos e grandes refeitórios, onde é crucial manter a frescura dos alimentos por longos períodos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 Uds GN1/1 – 600x400
Ciclo Positivo (+90° ? +3°)	25 Kg
Ciclo Negativo (+90° ? -18°)	15 Kg
Dimensões (L x P x A)	790 x 820 x 1430 mm
Peso Líquido	193 Kg
Potência Frigorífica	1586 W
Potência Máxima	1.55 kW
Corrente Máxima	6.78 A

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R290
Voltagem/Tensão	230V-1N-50Hz
Modelos Disponíveis	3 modelos entre 8 kg e 25 kg/ciclo
Distância entre grelhas	67 mm

Perguntas Frequentes

Para que serve um abatedor de temperatura?

Um abatedor de temperatura serve para arrefecer rapidamente ou ultracongelar alimentos recém-confeccionados, passando-os de altas temperaturas para refrigeração ou congelação, prevenindo a proliferação bacteriana e preservando as suas qualidades.

Qual a diferença entre ciclo positivo e ciclo negativo?

O ciclo positivo refere-se ao arrefecimento rápido dos alimentos até +3°C, ideal para conservação a curto prazo. O ciclo negativo corresponde à ultracongelação, levando os alimentos a -18°C para uma conservação prolongada, mantendo a estrutura e sabor.

Que tipo de recipientes podem ser utilizados neste equipamento?

Este equipamento foi concebido para ser versátil, aceitando tanto tabuleiros Gastronorm GN 1/1 como tabuleiros de pastelaria com dimensões 600x400 mm, o que otimiza o espaço e a eficiência na sua cozinha.

Como são controlados os ciclos de abatimento e ultracongelação?

Os ciclos podem ser controlados de duas formas: por tempo pré-definido, para operações mais rotineiras, ou através de uma sonda de temperatura ao coração do produto, que garante a máxima precisão e segurança alimentar para resultados excepcionais.

O que acontece quando o ciclo de trabalho termina?

Ao finalizar cada ciclo, o abatedor entra automaticamente em modo de espera, mantendo os alimentos na temperatura ideal. Se a porta for aberta, um micro de porta desliga os ventiladores para poupar energia e evitar flutuações de temperatura.