

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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

Demolhador de Bacalhau Automático 260L - Cuba Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2058.604	Modelo:	DEMOLHADOR DE BACALHAU UDB3000A C/ENT.AUT.ÁGUA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	DEMOLHADOR DE BACALHAU UDB3000A C/ENT.AUT.ÁGUA

Descricao Resumida

Demolhador de bacalhau automático com 260L de volume, cuba em inox, isolamento de alta densidade e controlo eletrónico de temperatura para uso profissional.

Descricao Completa

Demolhador de Bacalhau Automático – Vantagens Essenciais para HORECA

Este equipamento profissional de demolha de bacalhau é uma solução indispensável para estabelecimentos HORECA que exigem eficiência e higiene na preparação de alimentos. A sua conceção robusta e funcionalidades automatizadas garantem um processo de demolha otimizado, minimizando a intervenção manual e assegurando resultados consistentes.

Com uma cuba em inox e isolamento de alta densidade, o demolhador mantém a temperatura ideal para a demolha, prevenindo a proliferação bacteriana e preservando as qualidades organoléticas do bacalhau. O controlo eletrónico preciso da temperatura e o programador horário integrado oferecem uma flexibilidade inigualável, adaptando-se às necessidades específicas de cada cozinha profissional.

A automação da entrada de água e a fácil remoção da água salgada contribuem para a poupança de tempo e recursos, tornando este demolhador um investimento inteligente para cozinhas de grande volume. A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que preparam grandes quantidades de bacalhau. A sua capacidade de 260 litros é perfeita para operações de médio a grande porte, garantindo o fornecimento contínuo de bacalhau demolido de qualidade para menus diversificados e eventos de elevado número de convidados. É uma máquina essencial para cozinhas que valorizam a eficiência e a qualidade do produto final.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1235x840x1050 mm

Característica	Detalhe
Volume	260 Litros
Variação de Temperaturas	+4/+6 °C
Potência Absorvida	703 W
Gás Refrigerante	R 290
Carga de Gás	0,150 kg
Tensão	230 V/Hz
Material da Cuba	Inox com isolamento em poliuretano de alta densidade (40Kg/m3)
Acesso	Tampas de correr em inox
Sistema de Refrigeração	Grupo compressor hermético arrefecido a ar forçado e placa fria com tubo de cobre de 3/8 nas paredes do tanque interior
Controlo de Temperatura	Microprocessador eletrónico
Funcionalidades Adicionais	Programador horário, válvula de entrada de água automática, saída de água salgada por tubo de esgoto, tubo para saída de água de limpeza do tanque
Base	Chapa inox perfurada para apoio