

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Demolhador Bacalhau Automático 260L Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2058.604	<b>Modelo:</b>	UD2058.604
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.150 kg	<b>Dimensões:</b>	1235 x 840 x 1050 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2058.604

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar o demolhador de bacalhau? A: Este demolhador possui dimensões de 1235x840x1050 mm (LxPxA), necessitando de um espaço que permita a sua correta ventilação e o acesso para operações de carga, descarga e manutenção. Aconselha-se uma margem de segurança nas laterais e traseira para otimizar o desempenho do arrefecimento., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e hídrica para o equipamento? A: O demolhador funciona com uma tensão de 230 V/Hz e requer uma ligação à rede elétrica. Adicionalmente, dispõe de entrada automática de água e saída por tubo de esgoto para a água salgada, bem como um tubo dedicado para a saída da água de limpeza do tanque, necessitando de ligações hídricas adequadas., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do demolhador de bacalhau? A: A limpeza é facilitada pelo tubo específico para a saída da água de limpeza do tanque. Recomenda-se a limpeza regular da cuba em inox e das tampas de correr, assim como a verificação periódica do sistema de refrigeração e dos canais de escoamento para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento., Q: Este demolhador inclui algum acessório ou funcionalidade extra que optimize o processo de demolha? A: Sim, o equipamento inclui uma chapa perfurada em inox no fundo para apoio do bacalhau, que otimiza a circulação da água e garante uma demolha uniforme. Possui ainda um programador horário e válvula de entrada de água automática para maior conveniência e eficiência operacional.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Demolhador de Bacalhau Automático, Demolhador Bacalhau Profissional, Equipamento Demolha Bacalhau
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12297
<b>Alt Text Imagens</b>	Demolhador De Bacalhau Udb3000a C/ent.aut.água
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Demolhador De Bacalhau Udb3000a C/ent.aut.água
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Armarios > Refrigerados/Conservadoras
<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	UD2930.812,VTVS9080CPGS,HRCPG40L40L900E

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Monitore regularmente a qualidade da água e a limpeza da cuba para assegurar a máxima higiene, mesmo com a renovação automática, prevenindo a formação de biofilmes e garantindo a segurança alimentar., Utilize o programador horário para alinhar os ciclos de demolha com os picos de produção ou com o final do dia de trabalho, otimizando o consumo de água e energia e garantindo que o bacalhau esteja pronto para a preparação no início do turno seguinte., Aproveite a base em chapa inox perfurada para otimizar a circulação da água em torno do bacalhau, garantindo uma demolha mais uniforme e eficiente em todo o lote., Considere a localização do equipamento próximo a pontos de água e esgoto para facilitar as ligações e a manutenção, maximizando a eficiência operacional do processo de demolha.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef Executivo/Responsável de Cozinha, Gestor de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Comprador Profissional/Diretor de Compras HORECA</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;Cuba inox com isolamento em poliuretano de alta densidade com 40Kg/m3; Tampas de correr inox para acesso; Sistema de refrigeração constituído por grupo compressor hermético arrefecido a ar forçado e placa fria com tubo de cobre de 3/8 nas paredes do tanque interior; Controlo e visualização da temperatura através de microprocessador electrónico; Programador horário e válvula de entrada de água automática com saída de água salgada por tubo de esgoto; Tubo próprio para saída de água de limpeza do tanque; Chapa inox perfurada no fundo para apoio.&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: (LxPxA) 1235x840x1050 mm&lt;br /&gt; Variação de temperaturas +4/+6 °C&lt;br /&gt; Volume: 260 Lt&lt;br /&gt; Potência: absorvida 703 w&lt;br /&gt; Gás refrigerante: R 290&lt;br /&gt; Carga de gás 0,150 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V/Hz&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRC4F750E,HRC2F750E,HRC4F750H</p>

### Uso Profissional - Casos de Uso

Grandes Hotéis e Resorts com Cozinha Central: Em cozinhas que servem múltiplos pontos de restauração (buffets, restaurantes à la carte, banquetes), o demolhador permite preparar lotes significativos de bacalhau durante a noite, com controlo preciso da temperatura e renovação automática da água. Isto assegura um fornecimento contínuo de bacalhau pronto para diversas preparações, desde o clássico Bacalhau à Brás até pratos mais contemporâneos, sem comprometer a frescura ou a textura., Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Para restaurantes especializados na gastronomia portuguesa, onde o bacalhau é um pilar fundamental do menu, este demolhador garante que o ingrediente base esteja sempre no ponto ideal de sal e hidratação. A automação liberta a equipa para outras tarefas cruciais durante o serviço, enquanto o controlo de temperatura a +4/+6 °C preserva as qualidades organoléticas do bacalhau, essencial para a reputação do estabelecimento., Catering para Eventos de Grande Escala: Empresas de catering que gerem eventos com centenas ou milhares de convidados beneficiam da capacidade de 260 litros para demolhar grandes quantidades de bacalhau de forma padronizada e segura. A programação horária permite que o processo de demolha seja concluído a tempo para a preparação pré-evento, minimizando o risco de contaminação e garantindo a qualidade uniforme do bacalhau servido em todas as doses.

### Uso Profissional - Introdução

O Demolhador de Bacalhau Automático de 260L com cuba em inox representa uma solução estratégica para a gestão eficiente e higiénica da demolha de bacalhau em operações HORECA de médio e grande volume. Este equipamento automatiza um processo tradicionalmente moroso e intensivo em mão-de-obra, garantindo a consistência da qualidade do produto final, a otimização de recursos hídricos e energéticos, e o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar.

## Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Demolhador de Bacalhau – Principais Vantagens

Este equipamento profissional de demolha de bacalhau é a solução ideal para cozinhas de grande volume que procuram otimizar a preparação deste produto. A sua conceção robusta e

funcionalidades automatizadas garantem um processo de demolha eficiente, minimizando a intervenção manual e assegurando resultados consistentes. A unidade é concebida para preservar as qualidades organoléticas do bacalhau, um fator crucial para os profissionais da restauração.

Com uma cuba em aço inoxidável e isolamento de alta densidade, o sistema mantém a temperatura ideal para a demolha, prevenindo a proliferação bacteriana e assegurando a segurança alimentar. O controlo eletrónico preciso da temperatura e o programador horário integrado oferecem uma flexibilidade inigualável, adaptando-se às necessidades específicas de cada cozinha. A automatização da entrada e remoção da água salgada contribui para a poupança de tempo e recursos, tornando este dispositivo um investimento inteligente para estabelecimentos com grande procura. A sua construção durável em inox facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. O aparelho inclui um sistema de refrigeração por compressor hermético arrefecido a ar forçado, garantindo um desempenho fiável e uma vida útil prolongada.

## Aplicações Profissionais

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 demolhado de qualidade para ementas diversificadas e eventos com elevado número de convidados. É uma máquina fundamental para cozinhas que valorizam a eficiência e a qualidade do produto final.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1235x840x1050 mm
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

Característica	Detalhe
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

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade útil do demolhador?**

Este demolhador possui um volume de 260 litros, ideal para a demolha de grandes quantidades de bacalhau em ambientes profissionais.

### **Como é feito o controlo da temperatura?**

O controlo e a visualização da temperatura são realizados através de um microprocessador eletrónico, garantindo precisão e estabilidade na faixa de +4/+6 °C.

### **O equipamento possui sistema automático de entrada de água?**

Sim, o demolhador inclui um programador horário e uma válvula de entrada de água automática, facilitando o processo de renovação da água.

### **Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar o demolhador de bacalhau? A:**

Este demolhador possui dimensões de 1235x840x1050 mm (LxPxA), necessitando de um espaço que permita a sua correta ventilação e o acesso para operações de carga, descarga e manutenção. Aconselha-se uma margem de segurança nas laterais e traseira para otimizar o desempenho do arrefecimento.

### **Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e hídrica para o equipamento? A:**

O demolhador funciona com uma tensão de 230 V/Hz e requer uma ligação à rede elétrica. Adicionalmente, dispõe de entrada automática de água e saída por tubo de esgoto para a água salgada, bem como um tubo dedicado para a saída da água de limpeza do tanque, necessitando de ligações hídricas adequadas.