

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura GN1/1 ou 60x40 – 42kg/ciclo

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.240	Modelo:	ABAT.EL.C/SON. MULT.IM101L-10X1/1GN OU 60X40 C/DIS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ABAT.EL.C/SON. MULT.IM101L-10X1/1GN OU 60X40 C/DIS

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com sonda multipoint, capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40, ideal para restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Profissional — Principais Vantagens

O abatedor de temperatura profissional (blast chiller/freezer) é um equipamento essencial para cozinhas de alta produção, restauração e hotelaria, bares e pastelarias, onde a segurança alimentar e a eficiência são cruciais. Este modelo, com sonda multipoint e ecrã integrado, garante um controlo preciso durante os ciclos de arrefecimento e congelação rápida.

Permite um arrefecimento de 90°C para +3°C em apenas 42 kg por ciclo e uma congelação de 90°C para -18°C para 25 kg, preservando a qualidade, textura e sabor dos alimentos, enquanto prolonga significativamente a sua vida útil.

Com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40, adapta-se perfeitamente às necessidades operacionais de grandes volumes.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, cozinhas industriais, banquetes e serviços de catering que necessitam de cumprir rigorosos padrões de segurança alimentar. A sua versatilidade permite o uso em pastelarias para arrefecer cremes e massas, ou para congelar ingredientes e pratos pré-preparados, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o desperdício alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x830x1750 mm
Temperatura Ambiente Máx.	+32 °C
Gás Refrigerante	R404A
Refrigeração	Ventilada (AR)
Descongelação	Automática

Capacidade de Grelhas	10 GN 1/1 ou 60x40
Espessura do Isolamento	75 mm
Ciclo de Abatimento (90°C/+3°C)	42 kg
Ciclo de Congelação (90°C/-18°C)	25 kg
Peso Líquido/Bruto	195/220 Kg
Potência	3,2 kW
Tensão	400 V