

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor Rápido Congelação 10x GN 2/1 – 70kg/ciclo

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.337A	Modelo:	ABATEDOR DE CONGELACAO RÁPIDA TF72S 10X2/1 GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ABATEDOR DE CONGELACAO RÁPIDA TF72S 10X2/1 GN

Descricao Resumida

Abatedor rápido de congelação para 10 grelhas GN 2/1. Construção em aço inox AISI 304 com 75mm de isolamento. Abatimento de 70kg e congelação de 35kg por ciclo. Controlos LCD multilingues e sonda multiponto. Equipamento trifásico 400V para uso profissional.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Rápida — Abatedor Rápido Congelação — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura ultrarrápido (também designado por ultracongelador) é concebido para otimizar os processos de refrigeração e congelação em ambientes profissionais exigentes. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior como no exterior, garante máxima durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais para o setor HORECA.

Com capacidade para 10 grelhas GN 2/1, este equipamento permite abater rapidamente grandes volumes de alimentos, preservando as suas qualidades nutricionais, textura e sabor. A refrigeração com gás R404AR assegura um desempenho eficiente e temperaturas estáveis, promovendo a segurança alimentar e a redução do desperdício.

Os controlos ergonómicos com cartão LCD multilingue e sonda multiponto oferecem uma gestão intuitiva e precisa dos ciclos de abatimento e congelação. Funções especiais como Infinity, Smart On, Multy, Automatic e Memorized adaptam-se a diversas necessidades operacionais, maximizando a produtividade da sua cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e unidades de catering que requerem um controlo rigoroso da temperatura dos alimentos. Este equipamento é indispensável para processos de confeção que exigem um arrefecimento ou congelação rápida, como a preparação de banquetes, produção em grande escala ou gestão de picos de procura intensa. A sua versatilidade permite usá-lo para abater tanto produtos frescos como cozinhados, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	1040x1010x1990 mm
Capacidade em Grelhas	10 GN 2/1
Temperatura Ambiente	+32 °C
Gás Refrigerante	R404AR
Refrigeração	Ar
Espessura Isolamento	75 mm
Ciclo de Abatimento (+90°C a +3°C)	70 kg
Ciclo de Congelação (+90°C a -18°C)	35 kg
Peso Líquido/Bruto	235 kg / 255 kg
Potência	5 kW
Tensão	400 V