

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 20 Níveis GN 2/1 210kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.342	Modelo:	2186.342
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	210 kg	Dimensões:	1400 x 1250 x 2260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2186.342

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura ultrarrápido com 20 níveis GN 2/1 e capacidade de refrigeração até 210kg. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura GN 2/1 — Principais Vantagens

Este ultracongelador profissional é um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial que pretenda otimizar a conservação de alimentos, garantindo a sua qualidade e segurança. O sistema de refrigeração rápida atinge a temperatura desejada de forma eficiente, permitindo preservar as propriedades organoléticas dos produtos por mais tempo. Além disso, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura a durabilidade e a facilidade de higienização, fundamentais em ambientes com elevadas exigências sanitárias. A interface de controlo intuitiva facilita a programação e monitorização dos ciclos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, serviços de catering e unidades hoteleiras que necessitam de um desempenho robusto no abatimento de temperatura de grandes volumes de alimentos. Permite o arrefecimento rápido de pratos acabados ou a congelação de produtos frescos, minimizando a proliferação bacteriana e prolongando a vida útil dos ingredientes. Ajuda na gestão de stocks e na preparação antecipada de refeições, contribuindo para uma maior eficiência operacional na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1400x1250x2260 mm
Níveis GN	20 (GN 2/1 e EN 80x60 cm)
Produção Refrigeração (90°C a +3°C)	210 kg
Produção Congelação (90°C a -18°C)	144 kg
Controlo	LCD + codificador, multilingue
Isolamento	80 mm
Peso Líquido	360 kg

Peso Bruto	500 kg
Potência	4500 W
Tensão	400 V
Ventilação	Remota (sem grupo de refrigeração)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de refrigeração deste equipamento?

Este ultracongelador tem uma capacidade de refrigeração de 210 kg, o que significa que pode arrefecer até esta quantidade de alimentos de 90°C para +3°C de forma rápida e eficiente.

Este aparelho vem com grupo de refrigeração integrado?

Não, este modelo não inclui o grupo de refrigeração. Foi concebido para ser ligado a um sistema de refrigeração remoto já existente na sua instalação, permitindo maior flexibilidade.

Que tipo de bandejas são compatíveis com este abatedor?

O equipamento é compatível com tabuleiros GN 2/1 e EN 80x60 cm. A versatilidade do seu interior permite adaptar-se a diferentes necessidades de produção, otimizando o espaço disponível.

Quais os benefícios de utilizar um abatedor de temperatura na minha cozinha?

A utilização de um sistema de congelação rápida é crucial para a segurança alimentar, pois minimiza o crescimento bacteriano. Além disso, ajuda a manter a frescura, textura e sabor dos alimentos por mais tempo, reduzindo o desperdício.

É fácil de programar e utilizar?

Sim, o abatedor possui um painel de controlo LCD com codificador e é multilingue. Isto torna a programação dos ciclos de arrefecimento e congelação simples e acessível mesmo para operadores menos experientes.