

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Carro Passante 20 Níveis GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.344	Modelo:	2186.344
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	210 kg	Dimensões:	1400 x 1250 x 2260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2186.344

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 20 níveis GN 2/1 ou EN 60x80 cm. Refrigeração e congelação rápidas para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

abatedor de temperatura — Ultracongelador Industrial — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional foi concebido para otimizar os processos de refrigeração e congelação em cozinhas de alta exigência. Com capacidade para carros passantes e 20 níveis para tabuleiros GN 2/1 ou EN 60x80 cm, garante uma operação eficiente e uma conservação impecável dos alimentos. A estrutura robusta, fabricada em aço inoxidável AISI 304, assegura durabilidade e fácil higienização, essenciais para o ambiente da hotelaria e restauração. O display LCD e o codificador tornam a operação intuitiva e flexível, permitindo a gestão de múltiplos programas de refrigeração, bem como funções de descongelação e conservação.

Aplicações Profissionais

O ultracongelador é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional que procure melhorar a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos. Ideal para restaurantes, unidades de catering, pastelarias e padarias com altos volumes de produção, este equipamento permite um arrefecimento rápido de grandes quantidades de alimentos, desde a refrigeração de 210 kg à congelação de 144 kg. A capacidade de utilizar um carro passante simplifica significativamente a movimentação dos produtos, reduzindo o esforço físico e o tempo de manuseamento, o que é crucial para a produtividade da sua equipa e otimização dos fluxos de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI 304
Níveis para Tabuleiros	20 (GN 2/1 ou EN 80x60 cm)
Capacidade de Refrigeração	210 kg (a 90°C para +3°C)
Capacidade de Congelação	144 kg (a 90°C para -18°C)

Característica	Valor
Controlo	LCD + Codificador, Multilíngue
Refrigeração	IFR
Funções	Programas especiais (Infinity, Smart on, Multy...), Descongelação, Conservação
Sinalização	MSG LED
Porta	Dupla com segurança interna
Grupo de Refrigeração	Modelo sem grupo (para refrigeração remota)
Dimensões	1400x1250x2260 mm
Descongelação	Automática
Espessura do Isolamento	80 mm
Peso Líquido/Bruto	410 kg / 550 kg
Potência	4500 W
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de refrigeração e congelação deste abatedor de temperatura?

A capacidade de refrigeração é de 210 kg (de 90°C para +3°C) e a capacidade de congelação é de 144 kg (de 90°C para -18°C), garantindo um processamento rápido e eficaz.

Este equipamento é adequado para quais tipos de cozinhas profissionais?

É ideal para grandes cozinhas comerciais, restaurantes, pastelarias, padarias e unidades de catering que necessitam de abater e ultracongelar grandes volumes de alimentos de forma segura e eficiente.

Quais os principais benefícios do sistema de controlo LCD?

O sistema de controlo LCD com codificador oferece uma interface multilíngue e intuitiva, facilitando a programação de ciclos específicos e monitorizando as funções de refrigeração, descongelação e conservação, otimizando o seu uso diário.

A necessidade de um grupo de refrigeração remoto afeta a instalação?

Sim, este modelo é fornecido sem grupo de refrigeração, o que significa que requer um sistema de refrigeração externo. Esta característica permite maior flexibilidade na instalação e pode resultar em menor ruído na cozinha, mas a instalação deve considerar este requisito.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este abatedor?

O abatedor possui 20 níveis que são compatíveis com tabuleiros Gastronorm GN 2/1 ou tabuleiros de padaria e pastelaria EN 60x80 cm, oferecendo versatilidade para diferentes necessidades de produção.