

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Rápido 20 GN 2/1 ou 60x80cm Passante

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.344	Modelo:	ABATEDOR CARR. PASSANTE IFP202R 20X2/1 OU 20X60X80
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ABATEDOR CARR. PASSANTE IFP202R 20X2/1 OU 20X60X80

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido passante em aço inox AISI 304. Capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1 ou 60x80cm, congela 144 kg em 240 min. Ideal para hotelaria e restauração.

Descrição Completa

Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura (também conhecido como ultracongelador ou blast chiller) foi concebido para responder às exigências da indústria HORECA e hotelaria, garantindo a rápida refrigeração ou ultracongelação de alimentos. A sua capacidade de processamento de até 144 kg por ciclo, com controlo preciso de temperatura (90°C a -18°C), assegura a preservação da qualidade, textura e sabor dos produtos, prolongando significativamente o seu tempo de vida útil e otimizando a segurança alimentar.

A construção em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior como no exterior, confere durabilidade superior e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais com elevados padrões de higiene. O isolamento de 80 mm contribui para uma melhor eficiência energética, minimizando perdas térmicas e reduzindo os custos operacionais. A sua conceção passante permite um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, ideal para cozinhas de alta produção.

Equipado com controlos avançados LCD multilingues, oferece uma gestão intuitiva de diversos programas especiais, incluindo funções de descongelação e conservação, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato. A refrigeração com gás IFR e os programas inteligentes como Infinity, Smart On e Multy, otimizam o desempenho e a versatilidade deste equipamento, garantindo resultados consistentes e de excelência.

Aplicações

Este abatedor é um equipamento indispensável em cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e pastelarias. É ideal para otimizar a preparação de refeições, permitindo cozinhar em grandes quantidades e arrefecer ou congelar rapidamente para posterior regeneração, o que facilita a organização e o planeamento da produção. Perfeito para manter a frescura de produtos delicados, desde peixe e carne a produtos de pastelaria e sobremesas, é uma solução robusta para qualquer estabelecimento que procure elevar a sua eficiência e a qualidade dos seus alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1400x1250x2260 mm
Níveis	20 GN 2/1 e EN 80 (60 cm)
Interior/Exterior	Aço Inoxidável AISI 304
Função Descongelamento	Automática
Isolamento	80 mm
Capacidade Refrigeração	210 kg
Capacidade Congelamento (ciclo 240 min)	144 kg (90°C para -18°C)
Peso Líquido/Bruto	410 kg / 550 kg
Potência	4500 W
Tensão	400 V
Controlos	LCD + Codificador (Multilingue)
Refrigeração	IFR (para refrigeração remota)
Programas Especiais	Infinity, Smart On, Multy
Funções Adicionais	Descongelamento, Conservação MSG LED, Porta Dupla de Segurança