

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



Abatedor de Temperatura Misto 15x GN 1/1 - 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.201	Modelo:	Fornos Convectores
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	Fornos Convectores

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional em aço inox para Horeca. Painel intuitivo, ventiladores anticorrosão e sonda cônica para arrefecimento rápido e congelação eficiente. Capacidade 15 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 cm.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes do setor Horeca e hotelaria, este inovador abatedor de temperatura misto (também conhecido como ultracongelador) em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar a gestão alimentar, garantindo a conservação perfeita dos alimentos. A sua construção robusta e o design intuitivo asseguram uma operação eficiente e uma durabilidade prolongada, essenciais para ambientes de alta produção.

Equipado com um painel de controlo de fácil manuseamento, oferece todas as funções de trabalho necessárias para um arrefecimento rápido e uma congelação eficaz. Os ventiladores com pás anticorrosão garantem uma distribuição de temperatura uniforme e higiénica, preservando a qualidade e a frescura dos produtos. A sonda central cônica assegura a precisão no controlo da temperatura interna dos alimentos.

Este equipamento profissional permite o cumprimento rigoroso das normas HACCP, vital para a segurança alimentar e a qualidade dos seus pratos, ao reduzir rapidamente a temperatura dos alimentos, inibindo o crescimento bacteriano e prolongando a sua vida útil.

Aplicações

Este abatedor de temperatura misto é indispensável para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e unidades de catering que exigem a máxima eficiência na preparação e conservação de alimentos. É perfeito para arrefecer rapidamente pratos quentes, congelar produtos frescos ou preparados, e otimizar os processos de produção, minimizando o desperdício.

Ideal para operações que necessitam de preparar alimentos com antecedência, como em buffets, banquetes ou serviços de take-away, onde a manutenção da qualidade e segurança dos alimentos é crítica antes da regeneração.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores	800x800x1950-2005 mm
Capacidade de Tabuleiros	15x GN 1/1 ou 15x 60x40 cm
Capacidade de Arrefecimento	De +90°C a +3°C (40 kg)
Capacidade de Congelação	De +90°C a -18°C (28 kg)
Gás Refrigerante	R404A
Espaço entre Tabuleiros	68 mm
Peso Líquido/Bruto	185 kg / 200 kg
Potência	2700 W
Tensão	400 V