

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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

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