

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura Carrelado Udie20-80 gn

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2187.204	<b>Modelo:</b>	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-80
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-80

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para cozinhas profissionais. Capacidade de abatimento 80kg (+90°C/+3°C) e ultracongelamento 65kg (+90°C/-18°C).

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura GN — Eficiência em Todas as Cozinhas

O abatedor de temperatura ou ultracongelador misto Udie20-80 representa uma solução indispensável para cozinhas profissionais e industriais que procuram otimizar a conservação de alimentos. Com a capacidade de realizar ciclos de abatimento rápido e congelação, este equipamento garante a manutenção da qualidade, textura e propriedades nutritivas dos alimentos, prolongando significativamente o seu tempo de prateleira.

Este modelo é ideal para estabelecimentos HORECA, como restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a redução de desperdício e a conformidade com as normas HACCP são cruciais. A sua construção robusta e o design eficiente permitem um controlo preciso da temperatura, assegurando a segurança alimentar e a excelência no serviço.

### Aplicações

Perfeito para cozinhas de alta produção que necessitam de abater grandes volumes de alimentos de forma rápida e segura. É utilizado para arrefecer produtos de +90°C a +3°C, essencial para preparações que requerem conservação a curto prazo, e para ultracongelar de +90°C a -18°C, para armazenamento a longo prazo. A sua versatilidade permite a utilização com tabuleiros GN 2/1, GN 1/1 ou 600x800mm, adaptando-se a diversas operações culinárias.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	890x1440x2410 mm
Potência	3900 W
Potência Frigorífica	5400 W
Capacidade Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	80 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade Congelação (+90°C/-18°C/Kg)</b>	65 kg
<b>Dimensões Máximas Carro (LxPxA)</b>	680x860x1860 mm
<b>Espessura Isolamento</b>	70 mm
<b>Peso Líquido</b>	353 kg
<b>Peso Bruto</b>	430 kg
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Unidade de Condensação</b>	Incluída
<b>Capacidade Tabuleiros</b>	GN 2/1 ou GN 1/1 ou 600x800mm
<b>Carro</b>	Não incluído
<b>Descongelação</b>	Por gás quente e ventilação forçada
<b>Grupo Compressor</b>	À distância máxima de 15 metros