

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor de Temperatura Misto 400V - 80kg Ciclagem

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2187.206	<b>Modelo:</b>	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-80RE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional, 400V. Ciclo de abatimento 80kg (+90°/+3°C), congelação 65kg (+90°/-18°C). Compatível GN2/1 ou 600x800mm.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

O abatedor de temperatura misto (ou ultracongelador) em 400V é um equipamento essencial para cozinhas profissionais, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos, crucial para a segurança alimentar e a preservação das propriedades organoléticas. Com uma capacidade impressionante de ciclar 80 kg (+90°C/+3°C/Kg) e congelar 65 kg (+90°C/-18°C), este equipamento é ideal para operações de grande volume.

Este modelo específico, com descongelação por gás quente e ventilação forçada, assegura um desempenho eficiente e uma manutenção simplificada. A sua conceção robusta e o grupo compressor à distância máxima de 15 metros, oferecem flexibilidade na instalação e otimização do espaço na sua cozinha industrial, restaurante ou hotel.

Permite trabalhar com tabuleiros Gastronorm GN2/1 ou GN1/1, ou, alternativamente, com tabuleiros de 600x800mm, adaptando-se às necessidades específicas de cada estabelecimento, desde pastelarias a restaurantes de alta gastronomia.

### Aplicações

Este abatedor de temperatura é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering, pastelarias e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de manter a qualidade e segurança dos alimentos. É ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos, desde pratos cozinhados a confecções de pastelaria, prolongando a sua vida útil e mantendo a frescura.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	2410x890x1440 mm
Potência Total	475 + 3425 W
Potência Frigorífica	5400 W

<b>Ciclo de Abatimento</b>	80 kg (+90°C/+3°C/Kg)
<b>Ciclo de Congelação</b>	65 kg (+90°C/-18°C/)
<b>Dimensões Máximas do Carro</b>	680x860x1860 mm
<b>Espessura do Isolamento</b>	70 mm
<b>Peso Líquido</b>	255 kg
<b>Peso Bruto</b>	332 kg
<b>Tensão</b>	400 V