

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 13/06/2026

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

Abatedor de Temperatura Misto 110KG/Ciclo - Abatimento e Congelação

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|--|
| SKU: | UD2187.208 | Modelo: | ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-110RE |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-110RE |

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para o sector HORECA, com capacidade de 110 kg (refrigeração) e 95 kg (congelação) por ciclo. Compatível com GN2/1 e GN1/1, descongelação a gás quente.

Descrição Completa

Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura misto (blast chiller ou blast freezer, em inglês) representa uma solução robusta para o sector HORECA e hotelaria, concebido para otimizar os processos de refrigeração e congelação de alimentos. A sua capacidade de 110 kg por ciclo de refrigeração e 95 kg por ciclo de congelação garante a preservação da qualidade e segurança alimentar, cumprindo as mais rigorosas normas HACCP.

Com um sistema avançado de descongelação por gás quente e ventilação forçada, este equipamento assegura uma gestão térmica eficiente, minimizando o consumo energético e prolongando a vida útil dos produtos. A possibilidade de integrar o grupo compressor à distância (até 15 metros) oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se a diversas configurações de cozinha profissional.

Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, pastelarias, serviços de catering e hotéis que necessitam de abater ou congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos. Perfeito para prever picos de procura, evitar desperdício alimentar e manter a textura e sabor originais dos produtos, desde pratos confeccionados a massas frescas e produtos de pastelaria.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------------|------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 890x1440x2410 mm |
| Potência Instalada | 475 W + 3900 W |
| Potência Frigorífica | 7270 W |
| Ciclo de Abatimento (+90°/+3°C/Kg) | 110 Kg |

| Característica | Detalhe |
|--|-----------------|
| Ciclo de Congelação (+90°/-18°C/Kg) | 95 Kg |
| Dimensões Máximas do Carro | 680x860x1860 mm |
| Espessura do Isolamento | 70 mm |
| Peso Líquido | 255 Kg |
| Peso Bruto | 332 Kg |
| Tensão de Alimentação | 400 V |