

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura Misto 20xGN1/1 80kg/ciclo

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.220	Modelo:	2187.220
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	1040 x 1029 x 2275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2187.220

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto industrial com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, essencial para arrefecimento e congelação rápidos.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este versátil equipamento foi concebido para otimizar os processos de refrigeração e congelação em cozinhas profissionais e unidades de restauração. A sua capacidade mista permite tanto o arrefecimento rápido quanto a ultracongelação, essenciais para a segurança alimentar e preservação da qualidade dos alimentos. Garante um arrefecimento rápido de +90°C para +3°C em ciclos de até 80 kg, preservando as propriedades organolépticas dos seus produtos. A função de congelação ultrarrápida, de +90°C para -18°C em ciclos de até 65 kg, permite criar produtos com uma estrutura celular intacta, ideal para posterior regeneração.

A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O sistema de descongelação por gás quente e ventilação forçada garante uma operação eficiente e sem preocupações, reduzindo o tempo de inatividade. Com o grupo à distância e o kit de instalação até 10 metros, a flexibilidade na sua implantação é garantida, adaptando-se a diversas configurações de espaços de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, unidades de catering e hospitalidade que procuram eficiência e segurança na gestão de alimentos. Permite planear a produção com antecedência, otimizar a logística na cozinha e reduzir o desperdício alimentar. É uma ferramenta indispensável para chefes que desejam manter a integridade nutricional e o sabor dos seus pratos, desde a preparação até ao momento de servir.

Características Técnicas

Dimensões	1040x1029x2275 mm
Potência Elétrica	3600 W / 8 A
Potência Frigorífica	6300 W
Capacidade de Tabuleiros	20x GN 1/1

Ciclo de Abatimento	+90 °C para +3 °C / 80 kg
Ciclo de Congelação	+90 °C para -18 °C / 65 kg
Espessura do Isolamento	85 mm
Peso Bruto	340 kg
Tensão	400 V
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Grupo Frigorífico	À distância, kit de instalação até 10 metros
Carrinho	Não incluído
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre abatimento e ultracongelamento? Abatimento refere-se ao arrefecimento rápido de alimentos cozinhados para uma temperatura segura. A ultracongelamento é um processo mais intenso que congela os alimentos muito rapidamente para preservar a sua estrutura celular e evitar a formação de cristais de gelo grandes.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de alimentos? Sim, o abatedor de temperatura misto é versátil e pode ser utilizado para abater e ultracongelar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a produtos de pastelaria e legumes, garantindo a sua frescura e segurança.

Porque devo investir num abatedor de temperatura para a minha cozinha? Um abatedor de temperatura é crucial para cumprir as normas de segurança alimentar, prolongar a vida útil dos alimentos, otimizar a produção da cozinha e garantir a manutenção da qualidade e sabor dos pratos após o arrefecimento ou congelação.

A instalação é complexa devido ao grupo à distância? O sistema com grupo à distância oferece flexibilidade para instalar a unidade de condensação num local separado, reduzindo o ruído e o calor na cozinha. O kit de instalação até 10 metros facilita esta adaptação a diferentes layouts.

Como posso limpar e manter o equipamento? A construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com detergentes específicos para inox e verificação periódica do sistema de descongelação para assegurar o bom funcionamento e higiene.