

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura Misto GN 1/1, 80kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.228	Modelo:	Caixa de gordura
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	Caixa de gordura

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para congelação ou refrigeração rápida. Capacidade 20xGN1/1, em aço inox AISI 304. Ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Misto – Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura misto, essencial para qualquer estabelecimento HORECA, permite arrefecer e congelar alimentos rapidamente, assegurando a máxima segurança alimentar e prolongando a frescura dos produtos. Equipado com um robusto corpo em aço inoxidável AISI 304, oferece durabilidade e higiene excepcionais, respondendo às mais rigorosas exigências profissionais.

A sua capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, juntamente com ciclos de abatimento e congelação de elevada eficiência (também conhecido como blast chiller ou ultracongelador), otimiza os processos na cozinha, resultando numa significativa poupança de tempo e energia. O isolamento de 85 mm assegura um desempenho térmico superior, minimizando perdas e contribuindo para a eficiência energética global do seu negócio.

Concebido para operações contínuas, este equipamento garante uma descongelação eficaz através de gás quente e ventilação forçada, facilitando a manutenção e a limpeza. A sua performance de 80 kg por ciclo de abatimento (+90°C para +3°C) e 65 kg por ciclo de congelação (+90°C para -18°C) demonstra a sua capacidade para lidar com grandes volumes de produção.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, hotéis, empresas de catering, pastelarias e padarias com elevada produção. Permite gerir eficazmente a preparação de refeições, desde a refrigeração rápida de pratos cozinhados até à congelação de produtos frescos para armazenamento prolongado, mantendo a qualidade organolética dos alimentos.

É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram otimizar a organização do trabalho, minimizar o desperdício alimentar e cumprir com as normas de segurança e higiene HACCP, garantindo sempre a excelência e frescura dos produtos servidos aos clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	1040x1029x2275 mm
Potência	3600/8A W
Ciclo de Abatimento (+90°/+3°C/Kg)	80 kg
Ciclo de Congelação (+90°/-18°C/Kg)	65 kg
Espessura Isolamento	85 mm
Peso Bruto	340 kg
Tensão	400 V
Capacidade	20xGN1/1 (carro não incluído)
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada