

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura Misto 80kg GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.228	Modelo:	UD2187.228
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	2275 x 1040 x 1029 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2187.228
Marca	UDI

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para refrigeração e ultracongelamento rápida. Capacidade 20xGN1/1 em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Abatedor Misto – Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional é indispensável para otimizar a gestão e conservação de alimentos frescos ou já confeccionados em restaurantes, hotéis e pastelarias. Permite arrefecer e ultracongelar produtos rapidamente, garantindo a segurança alimentar ao inibir a proliferação bacteriana e prolongando significativamente a durabilidade e qualidade dos mesmos. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma durabilidade excepcional e facilita a manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene.

Com uma generosa capacidade para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, este aparelho agiliza os fluxos de trabalho na cozinha, otimizando os ciclos de refrigeração e congelamento. O seu eficiente isolamento de 85 mm assegura a máxima performance térmica, reduzindo o consumo energético e contribuindo para a sustentabilidade e economia operacional do seu negócio. A descongelamento por gás quente e ventilação forçada simplifica as operações diárias, tornando-o uma solução prática e fiável.

Aplicações Profissionais

Este ultracongelador é a ferramenta ideal para cozinhas de grande volume em restaurantes, cadeias de hotéis e empresas de catering que exigem máxima eficiência e rigor. Garante a preparação segura e a conservação de refeições, desde o arrefecimento veloz de pratos cozinhados até à congelamento profunda de ingredientes para uso futuro, mantendo todas as propriedades organolépticas. É um ativo crucial para chefs que procuram aperfeiçoar a organização, minimizar o desperdício alimentar e assegurar a conformidade com os regulamentos HACCP, entregando sempre produtos de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1040x1029x2275 mm
Potência	3600/8A W
Ciclo de Abatimento (+90°/+3°C/Kg)	80 kg

Característica	Detalhe
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

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 neste abatedor?

O aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade superior, resistência à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais para equipamentos de manipulação alimentar em ambientes profissionais.

Como contribui este abatedor para a segurança alimentar?

Ao arrefecer ou ultracongelar rapidamente os alimentos, o equipamento minimiza a proliferação bacteriana, assegurando que os produtos permaneçam seguros, nutritivos e dentro das normas de segurança alimentar.

É necessário adquirir algum acessório adicional para a sua utilização?

Este modelo permite a utilização de 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, contudo, o carro para os tabuleiros não está incluído e deve ser adquirido separadamente, caso necessário.

Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento correto deste equipamento?

Este equipamento opera a 400 V e possui uma potência de 3600/8A W. É vital que a sua instalação elétrica seja compatível e realizada por um técnico qualificado para assegurar a segurança e o bom desempenho do equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste ultracongelador?

A limpeza regular deve ser feita com produtos específicos para aço inoxidável. O aparelho possui descongelação automática por gás quente e ventilação forçada, facilitando a sua rotina de manutenção. Recomenda-se ainda a inspeção periódica de vedantes e sistemas de drenagem.