

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor de Temperatura Misto GN 1/1, 80kg

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2187.228

## FAQ

Q: Quais são as dimensões deste abatedor de temperatura misto e qual o espaço mínimo necessário para a instalação?  
A: O abatedor de temperatura misto possui dimensões de 1040x1029x2275 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço adicional em redor para permitir a ventilação adequada, a manutenção e a abertura das portas sem obstruções, sendo recomendável um mínimo de 100 mm em todos os lados., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento correto deste equipamento? A: Este abatedor requer uma tensão de alimentação de 400 V e tem uma potência de 3600/8A W. É fundamental que a instalação elétrica do local esteja em conformidade com estas especificações e seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste abatedor de temperatura para prolongar a sua vida útil? A: A limpeza regular deve ser efetuada com produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos. A descongelação é feita por gás quente e ventilação forçada. Para uma manutenção preventiva, recomenda-se a verificação periódica das borrachas de vedação, dos sistemas de drenagem e a limpeza dos condensadores, preferencialmente por um técnico especializado., Q: Este abatedor inclui o carro de transporte para tabuleiros ou é necessário adquirir separadamente? A: Este modelo de abatedor de temperatura misto não inclui o carro de transporte para tabuleiros GN 1/1. O carro é um acessório que deve ser adquirido separadamente, de acordo com as necessidades e o tipo de tabuleiros utilizados no seu estabelecimento.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Abatedor de Temperatura Misto, Abatedor Profissional, Congelador Rápido

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13593

**Alt Text Imagens**

Abatedor Carrelado Misto Udit20-c+ / 80 S/ Grupo

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Abatedor Carrelado Misto Udit20-c+ / 80 S/ Grupo

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

**Categorias Secundárias**

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Caixa de gordura, FRIO COMERCIAL

**Upsells (SKU | Título)**

EX19046870,UD2186.337A

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize sempre tabuleiros com uma altura adequada e distribua os alimentos de forma uniforme para otimizar a circulação do ar frio e garantir um abatimento homogêneo., Monitorize regularmente a temperatura interna dos alimentos com uma sonda para assegurar que os ciclos de abatimento e congelação atingem as temperaturas desejadas no núcleo do produto., Aproveite a capacidade de 80kg para planeamento de produção em grande escala, abatendo ou congelando produtos em lotes para otimizar o tempo de trabalho da equipa e a eficiência energética do equipamento., Implemente um registo rigoroso dos ciclos de abatimento e congelação (temperaturas e tempos) para cumprir as normas HACCP e demonstrar o controlo da segurança alimentar.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef Executivo em Hotel de 5 Estrelas, Responsável de F&amp;B em Cadeia de Restauração, Gestor de Produção em Fábrica de Catering</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Abatedor carrelado misto, sem grupo, capacidade 20xGN1/1, carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1040x1029x2275 mm&lt;br /&gt; Potência: 3600/8A w&lt;br /&gt; Ciclo de abatimento (+90°/+3°c/Kg) 80 kg&lt;br /&gt; Ciclo de congelação 65 (+90°/-18°c/Kg)&lt;br /&gt; Espessura isolamento 85 mm&lt;br /&gt; Peso bruto: 340 kg&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>SM5140027,EX19000757,EX19000756,HE566008</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Cozinhas Centrais de Hotelaria: Após a confeção de grandes volumes de pratos quentes, como guisados ou bases de molhos, o abatedor permite arrefecer rapidamente as preparações para +3°C, minimizando o risco bacteriológico e preparando-as para armazenamento seguro ou transporte para outros pontos de venda dentro do hotel. Isto é crucial para a gestão de buffets e eventos de grande escala., Catering para Eventos Corporativos: Empresas de catering utilizam este equipamento para congelar rapidamente porções individuais de sobremesas ou entradas pré-preparadas a -18°C. Esta capacidade de ultracongelação assegura que a textura e sabor são preservados durante o transporte e armazenamento, permitindo uma finalização rápida e de alta qualidade no local do evento, mesmo a centenas de quilómetros da cozinha central., Pastelarias e Padarias de Alta Produção: Em pastelarias que produzem massas folhadas, cremes de pasteleiro ou bases de bolos em grandes quantidades, o abatedor é indispensável. Permite o arrefecimento imediato de produtos cozidos para evitar a formação de condensação e manter a crocância, ou a congelação rápida de produtos crus para gerir picos de produção e oferecer uma gama variada com menor desperdício diário.</p>

## Uso Profissional - Introdução

Este abatedor de temperatura misto GN 1/1, com capacidade para 80kg por ciclo de abatimento, é uma peça central para qualquer operação HORECA que vise maximizar a segurança alimentar, otimizar a gestão de stocks e garantir a qualidade organolética dos produtos. A sua robustez em aço inoxidável AISI 304 e a eficiência nos ciclos de arrefecimento e congelação permitem aos profissionais prolongar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e manter a consistência nas preparações, elementos críticos para a rentabilidade e reputação no setor.

## Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Abatedor Misto — Principais Vantagens

Este inovador abatedor de temperatura misto é uma solução indispensável para qualquer negócio na área da restauração profissional. Desenvolvido para arrefecer e congelar rapidamente os alimentos, garante a máxima segurança alimentar e prolonga significativamente a frescura dos seus produtos. Construído com aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, este equipamento oferece durabilidade e higiene excepcionais, cumprindo as mais rigorosas exigências do setor.

Com uma generosa capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, os seus eficientes ciclos de ultracongelação otimizam os processos de cozinha, garantindo uma notável poupança de tempo e energia. O seu isolamento robusto de 85 mm assegura um desempenho térmico superior, minimizando perdas e elevando a eficiência energética geral do seu estabelecimento. Este equipamento inovador assegura o tratamento eficaz dos alimentos, desde o arrefecimento rápido à congelação prolongada.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração rápida é perfeita para cozinhas de restaurantes de todos os portes, hotéis, empresas de catering e pastelarias e padarias com elevada produção. Permite uma gestão eficaz da preparação de refeições, desde a refrigeração imediata de pratos cozinhados até à congelação de produtos frescos para armazenamento prolongado, mantendo a qualidade organolética dos alimentos.

É uma ferramenta crucial para chefes que procuram otimizar a organização do trabalho, minimizar o desperdício alimentar e cumprir as normas de segurança e higiene HACCP, garantindo a excelência e frescura dos produtos servidos aos clientes mais exigentes. A sua robustez e capacidade adaptam-se a ambientes de produção intensiva.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	2275x1040x1029 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

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais são as dimensões deste abatedor de temperatura misto e qual o espaço mínimo necessário para a instalação?**

A: O abatedor de temperatura misto possui dimensões de 1040x1029x2275 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço adicional em redor para permitir a ventilação adequada, a manutenção e a abertura das portas sem obstruções, sendo recomendável um mínimo de 100 mm em todos os lados.

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

A: Este abatedor requer uma tensão de alimentação de 400 V e tem uma potência de 3600/8A W. É fundamental que a instalação elétrica do local esteja em conformidade com estas especificações e seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

**Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste abatedor de temperatura para prolongar a sua vida útil?**

A: A limpeza regular deve ser efetuada com produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos. A descongelação é feita por gás quente e ventilação forçada. Para uma manutenção preventiva, recomenda-se a verificação periódica das borrachas de vedação, dos sistemas de drenagem e a limpeza dos condensadores, preferencialmente por um técnico especializado.

**Q: Este abatedor inclui o carro de transporte para tabuleiros ou é necessário adquirir separadamente?**

A: Este modelo de abatedor de temperatura misto não inclui o carro de transporte para tabuleiros GN 1/1. O carro é um acessório que deve ser adquirido separadamente, de acordo com as necessidades e o tipo de tabuleiros utilizados no seu estabelecimento.

**Q: Qual é a capacidade de abatimento e de congelação deste ultracongelador?**

A: Este abatedor tem uma capacidade de abatimento de 80 kg por ciclo (de +90°C para +3°C) e uma capacidade de congelação de 65 kg por ciclo (de +90°C para -18°C). Estas capacidades demonstram a sua eficácia para gerir grandes volumes de produção alimentar, ideal para cozinhas com elevada exigência.