

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura Misto 20xGN1/1 Descongelação a Gás Quente

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.232	Modelo:	UD2187.232
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	1040 x 1029 x 2275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.232

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste abatedor de temperatura misto e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este abatedor de temperatura misto carrelado possui dimensões de 1040x1029x2275 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial considerar não só o espaço para o equipamento em si, mas também para o grupo de frio à distância e o kit de ligação de até 10 metros, garantindo ainda acesso para manutenção e ventilação adequada. A espessura do isolamento é de 85 mm, o que contribui para a sua eficiência térmica., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e outros para o funcionamento deste equipamento? A: Este abatedor de temperatura misto requer uma tensão de 400 V e uma potência de 3600/8A W. Dado que inclui um grupo de frio à distância e um kit de instalação até 10 metros, deve-se prever uma ligação elétrica robusta e adequada a estas especificações, bem como espaço para o posicionamento do grupo condensador. Recomenda-se a consulta a um técnico especializado para a instalação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste abatedor de temperatura misto? A: A limpeza regular deste abatedor de temperatura misto em aço inox AISI 304 deve ser feita com detergentes neutros e panos macios para preservar a superfície. A descongelação é automática por gás quente e ventilação forçada, o que facilita a manutenção diária. É fundamental garantir a limpeza periódica do sistema de refrigeração e das grelhas para assegurar o correto funcionamento e eficiência do equipamento. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção preventiva., Q: Este abatedor de temperatura misto inclui carro ou outros acessórios? A: Não, o carro apropriado para as 20 cubas GN1/1 não está incluído com este abatedor de temperatura misto. O equipamento é fornecido com o grupo de frio à distância e o kit de instalação até 10 metros. A seleção do carro deve ser feita de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha profissional, sendo compatível com cubas GN1/1.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	abatedor de temperatura misto, ultracongelador profissional, abatedor carrelado
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13595
Alt Text Imagens	Abatedor Carrelado Misto Udit20-r/80
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Abatedor Carrelado Misto Udit20-r/80
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	UD2186.337A,EX19017596,EX19046870
Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre bandejas GN1/1 para maximizar a capacidade e otimizar o fluxo de ar no interior do abatedor, garantindo um arrefecimento ou congelação uniforme., Monitore regularmente a sonda de temperatura central do abatedor para verificar que os alimentos atingem as temperaturas de segurança (+3°C ou -18°C) no tempo estipulado, validando a eficácia do processo e a conformidade com o HACCP., Aproveite a descongelação por gás quente para ciclos rápidos entre lotes, minimizando o tempo de inatividade e mantendo a produtividade elevada, especialmente em períodos de pico., Considere a instalação do grupo frigorífico à distância para reduzir o ruído na cozinha e otimizar o espaço operacional, uma vantagem significativa em ambientes de trabalho intensivo.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Hotelaria, Gestor de F&B (Food & Beverage), Responsável de Produção em Cozinha Central
Descrição Curta Original	<p>Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 20xGN1/1, carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1040x1029x2275 mm Potência: 3600/8A w Potencia frigorifica 6500 w Ciclo de abatimento 80 (+90°/+3°c/Kg) Ciclo de congelação (+90°/-18°c/) 65 kg Espessura isolamento 85 mm Peso bruto: Kg 340 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000757,EX19000755,5062,HRBME9008E

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Hotéis com Serviço de Banquetes: Após a confeção de grandes quantidades de pratos para eventos ou buffets, este abatedor é crucial para reduzir rapidamente a temperatura dos alimentos cozinhados, como assados ou guisados, de +90°C para +3°C em tempo recorde. Isto permite o pré-preparo com antecedência, minimizando o risco de proliferação bacteriana e assegurando a conformidade com as normas HACCP antes do armazenamento refrigerado ou da regeneração., Pastelarias e Padarias de Produção em Larga Escala: Na produção de pastelaria fina ou massas folhadas, o abatedor é utilizado para congelar rapidamente produtos como croissants, tartes ou bases de bolos. A congelação ultrarrápida a -18°C preserva a estrutura celular, evitando a formação de macrocristais de gelo que degradam a textura, garantindo que os produtos mantêm a sua qualidade e frescura após a descongelação e finalização, otimizando o fluxo de trabalho e a gestão de stocks., Cozinhas Centrais e Catering de Grande Volume: Para empresas de catering que preparam refeições para múltiplas entregas ou cozinhas centrais que abastecem vários pontos de venda, este equipamento é vital para abater a temperatura de sopas, molhos, ou pratos de carne e peixe. A capacidade de 80kg de abatimento (+90°C/+3°C) e 65kg de congelação (+90°C/-18°C) assegura que a produção diária massiva é processada de forma eficiente, mantendo a cadeia de frio e estendendo a validade dos alimentos com total segurança.

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto Carrelado 20xGN1/1 representa uma solução robusta e indispensável para a gestão térmica de alimentos em cozinhas profissionais de elevada produção. Ao permitir o rápido arrefecimento e congelação de grandes volumes, este equipamento garante a segurança alimentar, a otimização de processos e a manutenção da qualidade organolética dos produtos, essenciais para a rentabilidade e reputação de qualquer estabelecimento hoteleiro ou de restauração em Portugal.

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto 20xGN1/1, com grupo à distância. Descongelação a gás quente, estrutura em aço inoxidável AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Abatedor Misto — Principais Vantagens

Concebido para otimizar os processos de arrefecimento e congelação em cozinhas profissionais, este equipamento, também conhecido como ultracongelador ou *blast chiller*, oferece uma capacidade

robusta para 20 tabuleiros GN1/1. O seu sistema de descongelação inovador por gás quente, complementado pela ventilação forçada, assegura a máxima eficiência e segurança alimentar, fatores cruciais em qualquer operação hoteleira ou de restauração exigente. A preservação da qualidade e frescura dos alimentos é garantida, mantendo a integridade de produtos recém-confeccionados ou preparados antecipadamente.

Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304, este aparelho garante uma durabilidade excepcional e uma higiene rigorosa, resistindo às condições mais adversas de utilização intensiva. O isolamento de 85 mm de espessura contribui significativamente para a eficiência energética, reduzindo os custos operacionais e mantendo temperaturas estáveis e precisas, indispensáveis para a conservação ideal dos produtos. A fiabilidade e a robustez deste ultracongelador garantem um investimento duradouro para o seu negócio.

A versatilidade deste aparelho permite que o sistema de refrigeração seja instalado à distância, com um kit que suporta até 10 metros, proporcionando flexibilidade na organização do espaço da cozinha. Assim, o seu estabelecimento beneficiará de um ambiente de trabalho mais ergonómico e silencioso. Este congelador industrial é a solução ideal para empresas que procuram um desempenho fiável na preparação e conservação de grandes volumes de alimentos, assegurando a sua integridade e sabor, em conformidade com as normas HACCP.

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é perfeito para restaurantes com alta produção, hotéis com serviço de banquetes, cozinhas industriais, pastelarias e padarias que necessitam de abater ou congelar rapidamente uma vasta gama de produtos. Adapta-se na perfeição a operações que envolvem a preparação antecipada de alimentos, desde pratos confeccionados a massas e sobremesas, garantindo a sua qualidade e frescura inigualáveis.

Para chefes executivos de hotelaria, gestores de F&B e responsáveis de produção em cozinhas centrais, este equipamento é um aliado indispensável. Permite uma gestão eficiente do fluxo de trabalho, otimizando os tempos de preparação e conservação, essenciais para a rentabilidade e excelência do serviço. A tecnologia de arrefecimento e congelação rápida é fundamental para manter os padrões de segurança alimentar e a qualidade organolética dos produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1040x1029x2275 mm
Potência	3600/8A W
Potência Frigorífica	6500 W
Capacidade Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	80 kg

Característica	Detalhe
Capacidade Congelação (+90°C/-18°C/Kg)	65 kg
Espessura do Isolamento	85 mm
Peso Bruto	340 kg
Tensão	400 V
Capacidade	20xGN1/1
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Grupo Frigorífico	À distância, com kit de instalação até 10 metros

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem principal do sistema de descongelação por gás quente?

A descongelação por gás quente permite ciclos de descongelação mais rápidos e eficientes, minimizando a formação de gelo e garantindo que o equipamento esteja sempre pronto para o próximo ciclo de trabalho, o que otimiza a produtividade da cozinha, poupando tempo e energia.

É possível instalar o grupo de refrigeração em outra localização?

Sim, o equipamento inclui um kit de instalação para o grupo frigorífico à distância, permitindo uma flexibilidade de posicionamento até 10 metros. Esta característica é ideal para otimizar o espaço e reduzir o ruído na área de trabalho da sua cozinha profissional.

Este abatedor de temperatura é adequado para grandes volumes de produção?

Com uma capacidade de 80 kg para abatimento (+90°/+3°C) e 65 kg para congelação (+90°/-18°C), este abatedor é perfeitamente adequado para cozinhas de grandes dimensões ou com elevado volume de produção, como restaurantes e hotéis, garantindo a sua eficiência.

Quais os requisitos de instalação elétrica e outros para o funcionamento deste equipamento?

Este abatedor de temperatura misto requer uma tensão de 400 V e uma potência de 3600/8A W. Deve-se prever uma ligação elétrica robusta e adequada a estas especificações, bem como espaço para o posicionamento do grupo condensador, sendo recomendada a consulta a um técnico especializado para a sua correta instalação.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste abatedor de temperatura misto?

A limpeza regular deste abatedor de temperatura misto em aço inox AISI 304 deve ser feita com detergentes neutros e panos macios para preservar a superfície. É fundamental garantir a limpeza periódica do sistema de refrigeração e das grelhas para assegurar o correto funcionamento e a máxima eficiência do equipamento, minimizando a sua manutenção.