

# Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Abatedor de Temperatura Misto 20xGN1/1 Remoto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2187.234	<b>Modelo:</b>	UD2187.234
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	110 kg	<b>Dimensões:</b>	1040 x 1029 x 2275 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2187.234

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este abatedor de temperatura? A: Este abatedor de temperatura misto possui dimensões de 1040x1029x2275 mm. Recomenda-se prever espaço adicional para a correta ventilação do grupo frigorífico e para facilitar a operação de carga e descarga, bem como acessos para manutenção, conforme o tipo de instalação remota., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e de funcionamento para este equipamento? A: O abatedor requer uma tensão de 400 V e uma potência de 4200/13 A W. A instalação do grupo frigorífico à distância, com um kit de ligação até 10 metros, deve ser realizada por técnicos qualificados para assegurar o correto funcionamento e a segurança do equipamento. A potência frigorífica é de 8150 W., Q: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza deste abatedor de temperatura misto? A: A limpeza diária do interior em aço inoxidável AISI 304 deve ser feita com detergentes neutros e não abrasivos, seguindo as instruções do fabricante. A descongelação é efetuada através de gás quente e ventilação forçada, facilitando a higiene. Recomenda-se a verificação periódica por um técnico especializado para a manutenção preventiva e para otimizar o desempenho do grupo frigorífico., Q: Este equipamento inclui carro de transporte ou outros acessórios? A: Este abatedor de temperatura misto tem capacidade para 20xGN1/1, mas o carro de transporte não está incluído no fornecimento. Deverá ser adquirido separadamente para complementar a funcionalidade do equipamento, considerando a sua aplicação específica., Q: Qual a espessura do isolamento deste abatedor e qual o seu impacto na eficiência? A: Este abatedor possui uma espessura de isolamento de 85 mm. Um isolamento robusto é crucial para a eficiência energética do equipamento, minimizando a perda de frio e otimizando o consumo de energia, contribuindo para ciclos de abatimento e congelação mais rápidos e estáveis.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	abatedor de temperatura, abatedor misto, blast chiller
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13597
<b>Alt Text Imagens</b>	Abatedor Carrelado Misto Udit20-r/110
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Abatedor Carrelado Misto Udit20-r/110
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	UD2187.240,UD2187.242,UD2187.254

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Maximize a capacidade do abatedor utilizando tabuleiros GN1/1 perfurados para produtos que beneficiam de maior circulação de ar, e tabuleiros GN1/1 lisos para líquidos ou produtos que necessitam de contenção., Implemente um sistema de monitorização de temperatura e registo de ciclos para cada lote, garantindo a conformidade com as diretrizes HACCP e a rastreabilidade dos produtos., Aproveite a função de ultracongelção para criar um banco de preparações base, como fundos, purés ou demi-glace, que podem ser regenerados rapidamente, otimizando o tempo de preparação em períodos de maior afluência., Realize a manutenção preventiva regular do sistema de grupo à distância e verifique o isolamento de 85 mm para garantir a eficiência energética e prolongar a vida útil do equipamento.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef Executivo de Hotel, Responsável de F&amp;B em Catering, Gerente de Produção em Pastelaria Industrial</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 20xGN1/1, carro não incluído, descongelção através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1040x1029x2275 mm&lt;br /&gt; Potência: 4200/13A w&lt;br /&gt; Potencia frigorifica 8150 w&lt;br /&gt; Ciclo de abatimento 110 (+90°/+3°c/Kg)&lt;br /&gt; Ciclo de congelação (+90°/-18°c/) 95 kg&lt;br /&gt; Espessura isolamento 85 mm&lt;br /&gt; Peso bruto: Kg 340 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>EX19000755,EX19000756,EX19000757,HRBME9004E</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Cozinhas Centrais de Hotelaria e Resorts: Em cozinhas que servem múltiplos restaurantes, banquetes e serviço de quartos, este abatedor permite a preparação antecipada de grandes quantidades de molhos, bases, sobremesas e pratos complexos. O arrefecimento rápido evita a proliferação bacteriana e a ultracongelção permite armazenar produtos com qualidade superior para picos de procura ou para otimizar a produção semanal, reduzindo o desperdício alimentar e os custos de mão de obra., Serviços de Catering de Grande Volume: Para empresas de catering que gerem eventos com centenas ou milhares de participantes, a capacidade de abater rapidamente 110 kg de alimentos ou ultracongelar 95 kg é fundamental. Permite a produção em massa de componentes de refeições, como legumes cozidos, carnes braseadas ou pastelaria, garantindo que chegam aos eventos com a máxima frescura e segurança, mesmo após transporte e regeneração., Pastelarias e Padarias de Produção Diária: Em pastelarias e padarias com elevada produção, este abatedor é essencial para arrefecer rapidamente cremes, recheios, massas levedadas pré-cozidas ou produtos de forno antes de serem armazenados ou finalizados. A ultracongelção permite gerir a produção de bolos, tartes e outros produtos de pastelaria fina, assegurando a sua integridade e textura, e respondendo de forma flexível às encomendas diárias e sazonais.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto 20xGN1/1 é uma ferramenta indispensável para otimizar a gestão de produção e a segurança alimentar em cozinhas profissionais de elevada capacidade. Este equipamento permite arrefecer e ultracongelar rapidamente grandes volumes de alimentos, assegurando a manutenção da qualidade organolética, o cumprimento rigoroso das normas HACCP e a eficiência operacional, elementos cruciais para a rentabilidade e reputação de qualquer estabelecimento HORECA em Portugal.

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para 20xGN1/1, em aço inox AISI 304, com grupo à distância e ciclos de arrefecimento/congelação de 110/95 kg. Eficiência e segurança para hotelaria.

## Descricao Completa

### **abatedor de temperatura — Refrigerador Rápido Profissional — Principais Vantagens**

Este abatedor rápido de temperatura misto, fabricado em aço inoxidável AISI 304, apresenta-se como uma solução essencial e robusta para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. A sua capacidade de arrefecer e congelar alimentos de forma expedita é crucial para preservar as suas qualidades organoléticas. Além disso, prolonga significativamente a validade dos produtos, garantindo a máxima segurança alimentar.

Com espaço abundante para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, este equipamento assegura uma descongelação muito eficaz através de gás quente e ventilação forçada. Esta tecnologia minimiza a formação de cristais de gelo, protegendo a integridade dos alimentos. O seu sistema de grupo à distância, com um kit de instalação até 10 metros, oferece uma flexibilidade notável no posicionamento, otimizando o espaço disponível na sua cozinha.

### **Aplicações Profissionais**

Este ultracongelador é ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas de hotéis, empresas de catering, hospitais e unidades de produção alimentar que necessitam de processar grandes quantidades de géneros alimentícios. É a ferramenta perfeita para assegurar a rigorosa conformidade com as normas HACCP, sendo indispensável para otimizar os fluxos de trabalho, reduzir o desperdício alimentar e manter a excelência no preparo de pratos perecíveis. A sua robustez e versatilidade tornam-no num ativo valioso para qualquer operação intensiva.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	20xGN1/1 (carro não incluído)
Dimensões (LxPxA)	1040x1029x2275 mm
Potência Total	4200 W (13 A)
Potência Frigorífica	8150 W
Ciclo de Abatimento (+90°/+3°C/Kg)	110 kg
Ciclo de Congelação (+90°/-18°C/Kg)	95 kg
Espessura do Isolamento	85 mm
Peso Bruto	340 kg
Tensão	400 V
Material	Aço inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Instalação	Grupo à distância com kit até 10 metros

## Perguntas Frequentes

**P: Qual a importância de um isolamento de 85 mm neste refrigerador?**

R: Um isolamento robusto de 85 mm é fundamental para a eficiência energética do equipamento, minimizando a perda de temperatura e assegurando ciclos de arrefecimento e congelação mais rápidos e económicos. Contribui para a estabilidade térmica e poupança de energia a longo prazo.

**P: Este abatedor rápido é adequado para cozinhas com elevada produção diária?**

R: Sim, com uma notável capacidade de ciclo de abatimento de 110 kg e de congelação de 95 kg, é perfeitamente apto para cozinhas com grande volume de produção, como as encontradas na hotelaria e no catering, garantindo um fluxo de trabalho eficiente.

**P: Quais os benefícios da descongelação por gás quente que este blast chiller oferece?**

R: A descongelação por gás quente, aliada à ventilação forçada, agiliza o processo e otimiza a eficácia. Este sistema ajuda a prevenir a formação excessiva de gelo e mantém o equipamento em excelentes condições de funcionamento, prolongando consideravelmente a sua vida útil.

**P: Quais os requisitos de instalação elétrica e de funcionamento para este congelador rápido?**

R: O abatedor ultrarrápido requer uma tensão de 400 V e uma potência de 4200 W (13 A). A

instalação do grupo frigorífico à distância, com um kit de ligação até 10 metros, deve ser efetuada por técnicos qualificados para garantir a segurança e o correto desempenho.

**P: Este equipamento inclui carro de transporte ou outros acessórios?**

R: Este abatedor ultrarrápido de temperatura tem capacidade para 20xGN1/1, porém o carro de transporte não está incluído. Deve ser adquirido separadamente, caso seja necessário, para complementar a funcionalidade do equipamento e otimizar a logística na sua cozinha.