

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Misto 80-110 kg GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.236	Modelo:	UD2187.236
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	110 kg	Dimensões:	1040 x 1029 x 2275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.236

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste abatedor de temperatura misto e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O abatedor de temperatura misto tem dimensões de 1040x1029x2275 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir espaço suficiente para a circulação de ar, acesso para manutenção e para a abertura total da porta, além de considerar a disposição dos demais equipamentos na sua cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este abatedor de temperatura misto? A: Este abatedor de temperatura misto requer uma tensão de 400 V e possui uma potência de 3600/8A W. É indispensável que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança vigentes, para garantir o correto funcionamento e evitar danos ao equipamento ou à sua instalação., Q: Como é realizada a descongelação e qual a manutenção recomendada para o abatedor de temperatura misto? A: A descongelação deste abatedor é efetuada através de gás quente e ventilação forçada, garantindo eficiência e rapidez. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior em aço inox AISI 304 com produtos adequados, e a verificação periódica por um técnico especializado para otimizar o desempenho e a durabilidade do equipamento., Q: Este abatedor de temperatura misto inclui carro ou quais os acessórios compatíveis? A: Este abatedor de temperatura misto não inclui carro. No entanto, é compatível com carros para cubas GN 1/1, que podem ser adquiridos separadamente para complementar o seu equipamento e otimizar os processos de carga e descarga de produtos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

abatedor de temperatura misto, ultracongelador profissional, blast chiller hotelaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13599

Alt Text Imagens

Abatedor Carrelado Misto Udit20-r/80-110 S/ Grupo

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Abatedor Carrelado Misto Udit20-r/80-110 S/ Grupo

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

UD2187.240,UD2187.220,UD2187.242

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Utilize sempre bandejas Gastronorm 1/1, distribuindo o produto uniformemente e sem excesso de altura, para maximizar a eficiência do abatimento e garantir a circulação de ar frio., Monitorize a temperatura interna dos alimentos com uma sonda para assegurar que os ciclos de +90°C/+3°C ou +90°C/-18°C são atingidos de acordo com as diretrizes HACCP, registrando os dados para auditorias., Programe a produção de forma a aproveitar a capacidade máxima do abatedor, consolidando lotes de confeitura para otimizar o consumo energético e o tempo de operação do equipamento., Realize a limpeza e desinfecção do interior do abatedor diariamente com produtos adequados, dada a sua construção em aço inoxidável AISI 304, para manter os mais altos padrões de higiene e prolongar a vida útil do equipamento.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chef Executivo de Hotel, Responsável de Produção em Cozinha Central, Gerente de F&B em Resorts</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><p>Abatedor carrelado misto, sem grupo, capacidade 20xGN1/1, carro não incluído, descongelamento através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 1040x1029x2275 mm
 Potência: 3600/8A w
 Ciclo de abatimento (+90°/+3°C/Kg) 80-110 kg
 Ciclo de congelamento 65-95 (+90°/-18°C/Kg)
 Espessura isolamento 85 mm
 Peso bruto: Kg 340 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>EX19000758,EX19000757,EX19000755,EX19000759</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Cozinhas Centrais e Catering de Grande Escala: Em cozinhas centrais que servem múltiplos pontos de venda ou em operações de catering para eventos de grande dimensão, este abatedor permite preparar refeições em massa com antecedência. A capacidade de abater rapidamente 80-110 kg de alimentos cozinhados, como pratos de carne ou legumes, assegura que a temperatura crítica seja atingida em tempo recorde, minimizando riscos de contaminação e permitindo um planeamento de produção eficiente., Hotelaria com Serviço de Banqueting e Buffets: Hotéis com uma forte componente de banqueting ou que operam buffets de alta rotatividade beneficiam imenso da capacidade de congelamento rápido deste equipamento. Após a confeitura, grandes travessas de sobremesas, componentes de pratos ou bases de pastelaria podem ser ultracongeladas (-18°C) para posterior regeneração, mantendo a frescura, textura e sabor, e estendendo significativamente o prazo de validade sem perda de qualidade, crucial para gerir picos de procura e reduzir desperdício., Pastelarias e Padarias de Produção Diária: Em pastelarias e padarias que produzem massas lédas, cremes de pasteleiro ou recheios delicados em grandes quantidades, o abatedor é essencial para parar a cozedura ou arrefecer rapidamente os produtos. Isto evita a proliferação bacteriana, estabiliza a estrutura dos produtos antes de serem processados ou armazenados, e permite a gestão de inventário para otimizar a produção e responder a encomendas sem comprometer a qualidade.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto com capacidade de 80-110 kg é uma peça central na otimização de fluxos de trabalho e na garantia da segurança alimentar em operações HORECA de grande volume. Este equipamento robusto, construído em aço inoxidável AISI 304, permite arrefecer e congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos recém-confeccionados, preservando as suas qualidades organoléticas e nutricionais, e assegurando a conformidade rigorosa com as normas HACCP.

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para cozinhas profissionais, com capacidade de 80-110 kg, em aço inoxidável AISI 304 para arrefecimento e congelação rápidos.

Descricao Completa

Abatimento Rápido — Principais Vantagens

Este ultracongelador profissional é uma solução indispensável para cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração que procuram otimizar a segurança alimentar e a eficiência operacional. Concebido para uso intensivo, permite arrefecer e congelar rapidamente alimentos recém-confeccionados, mantendo as suas propriedades organoléticas, textura e sabor, elementos cruciais para a satisfação do cliente.

Construído em aço inoxidável AISI 304, este equipamento de arrefecimento rápido garante durabilidade e facilidade na higienização, critérios fundamentais em qualquer ambiente de cozinha profissional. A sua capacidade de processar grandes volumes de alimentos otimiza os tempos de preparação em ciclos de $+90^{\circ}\text{C}/+3^{\circ}\text{C}$ e $+90^{\circ}\text{C}/-18^{\circ}\text{C}$, proporcionando uma gestão de stocks mais eficaz e uma significativa redução do desperdício.

Dotado de tecnologia de descongelação por gás quente, complementada por ventilação forçada, este blast chiller profissional assegura a máxima eficiência energética e minimiza a formação de gelo, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo um desempenho constante ao longo do tempo. É o aliado perfeito para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas de produção industrial, hotéis com serviço de banquetes e pastelarias que necessitam de preservar grandes quantidades de alimentos com rapidez e eficiência. É perfeito para a otimização dos fluxos de

trabalho e para a conformidade rigorosa com o sistema HACCP de segurança alimentar. Garanta a frescura e qualidade dos seus produtos com este equipamento de topo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1040x1029x2275 mm
Potência	3600 W (8 A)
Ciclo de Abatimento (+90º/+3ºC)	80-110 kg
Ciclo de Congelação (+90º/-18ºC)	65-95 kg
Espessura do Isolamento	85 mm
Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Capacidade	20xGN1/1
Tensão	400 V
Peso Bruto	340 kg

Perguntas Frequentes

Qual a importância de um abatedor de temperatura numa cozinha profissional?

Um abatedor de temperatura é crucial para garantir a segurança alimentar, arrefecendo rapidamente os alimentos e evitando a proliferação bacteriana. Permite também otimizar a organização da cozinha, preparando alimentos com antecedência e prolongando a sua frescura.

Qual a diferença entre o ciclo de abatimento e o ciclo de congelação rápida?

O ciclo de abatimento ou arrefecimento rápido reduz a temperatura dos alimentos de +90ºC para +3ºC em pouco tempo. O ciclo de congelação rápida baixa a temperatura dos alimentos de +90ºC para -18ºC, essencial para preservar a qualidade e a estrutura celular dos produtos.

Que tipos de tabuleiros são compatíveis com este ultracongelador?

Este modelo foi projetado para acomodar 20 tabuleiros do tipo Gastronorm 1/1, um padrão internacional para recipientes de alimentos utilizados na indústria de restauração profissional. Garante a máxima versatilidade.

Quais as dimensões e requisitos de instalação deste abatedor?

O abatedor de temperatura tem dimensões de 1040x1029x2275 mm. Requer uma tensão de 400 V e uma potência de 3600 W (8 A). É fundamental que um técnico qualificado realize a instalação

elétrica, seguindo todas as normas de segurança vigentes para um funcionamento otimizado.

Como otimizar a manutenção e limpeza deste equipamento?

Recomenda-se a limpeza diária do interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 com produtos adequados para garantir os mais altos padrões de higiene. A descongelação é efetuada por gás quente e ventilação forçada, minimizando a formação de gelo e facilitando a manutenção preventiva por um técnico especializado.