

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor Temperatura Misto 110/95 kg Aço Inox AISI 304

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.240	Modelo:	UD2187.240
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	110 kg	Dimensões:	1415 x 1225 x 2360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.240

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste abatedor de temperatura? A: O abatedor de temperatura misto modelo UDIT30/110 possui dimensões de 1415x1225x2360 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a instalação, manutenção e circulação de ar adequada em redor do equipamento, especialmente considerando que o grupo frigorífico é à distância. O carro de transporte/abertura não está incluído, sendo necessário prever a sua aquisição separada e espaço para manobra., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e hidráulica para este equipamento? A: Este abatedor de temperatura opera com uma tensão de 400 V, requerendo uma ligação trifásica. A potência total do equipamento é de 5700 W, com uma potência frigorífica de 8310 W, o que exige uma instalação elétrica profissional e dimensionada para estas características. Inclui um kit de instalação para o grupo à distância com um alcance de até 10 metros, o que simplifica a colocação do equipamento em diversas configurações de cozinha. Não há requisitos hidráulicos específicos, a não ser os de limpeza geral do equipamento., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do abatedor de temperatura para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A limpeza e manutenção são facilitadas pela construção em aço inoxidável AISI 304, que permite uma higienização eficaz e resistente à corrosão. A descongelação é realizada através de gás quente e ventilação forçada, otimizando a eficiência e reduzindo a formação de gelo. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável e a verificação periódica do grupo frigorífico para assegurar o seu bom funcionamento e a longevidade do equipamento. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas., Q: Que tipo de acessórios são compatíveis ou recomendados para este abatedor de temperatura? A: Este abatedor de temperatura é compatível com carros de transporte de bandejas com dimensões máximas de 600x800 mm. É importante notar que o carro não está incluído no pacote padrão, sendo um acessório que deverá ser adquirido separadamente. A escolha de carros de transporte e bandejas adequadas para a capacidade de 10 bandejas GN 2/1 otimizará o uso do equipamento, aumentando a eficiência no fluxo de trabalho da sua cozinha.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Abatedor de Temperatura Misto, Célula de Arrefecimento Rápido, Ultracongelador Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13601
Alt Text Imagens	Abatedor Carrelado Misto Udit30/110
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Abatedor Carrelado Misto Udit30/110
Estado WooCommerce	publish

Estado Otimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	UD2187.242,UD2187.254
Uso Profissional - Dicas	<p>Monitorize regularmente as sondas de temperatura internas para garantir leituras precisas e a conformidade com os ciclos de abatimento e congelação, validando a segurança dos alimentos processados., Utilize tabuleiros e recipientes adequados, preferencialmente em aço inoxidável e com profundidade que não exceda o recomendado, para otimizar o fluxo de ar e a eficiência do processo de arrefecimento., Realize a limpeza e desinfecção do equipamento após cada ciclo de uso intensivo, focando nas superfícies internas e nas grelhas de ventilação, para prevenir a contaminação cruzada e manter a eficiência energética., Considere a aquisição de carros de transporte e armazenamento compatíveis (600x800 mm) para maximizar a ergonomia e a rapidez na movimentação dos produtos para dentro e fora do abatedor, minimizando o tempo de exposição dos alimentos.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/a de Hotel, Responsável de Produção em Cozinha Central, Gestor/a de F&B em Catering, Mestre Pasteleiro/a
Descrição Curta Original	<p><p>Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 10xGN2/1 ou 600x800mm, carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304, com pavimento insolante 70</p> </p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 1415x1225x2360 mm
 Potência: 5700 w
 Potência: frigorífica 8310 w
 Ciclo de abatimento 110 (+90°/+3°C/Kg)
 Ciclo de congelação (+90°/-18°C/) 95 kg
 Dimensões: máximas do carro 600x800 mm
 Espessura isolamento 70 mm
 Peso bruto: 450 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p> </p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,EX19000755

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais e Catering de Grande Volume: Em cozinhas centrais que servem múltiplos pontos de venda ou em operações de catering para eventos de grande escala, este abatedor permite processar rapidamente grandes quantidades de refeições cozinhadas, como guisados, massas ou peixe confeccionado, assegurando que atingem temperaturas seguras em tempo recorde. Isto é crucial para a distribuição e regeneração posterior, mantendo a textura e sabor originais, e prolongando a vida útil dos alimentos pré-preparados.

Pastelarias e Padarias Industriais: Para pastelarias que produzem em série, como as que fornecem hotéis ou cafés, este equipamento é indispensável para arrefecer rapidamente cremes, mousses, tartes ou pão acabado de cozer. A ultracongelção de bolos e massas crúas permite gerir picos de produção, manter um stock regulado e oferecer produtos frescos 'on demand', evitando a cristalização indesejada que afeta a qualidade e a textura.

Hotéis e Restaurantes com Serviço de Banquete e Buffet: Em hotéis que oferecem banquetes, buffets ou serviço de quartos, o abatedor de temperatura é fundamental para a preparação antecipada de componentes de pratos, como molhos, vegetais cozidos ou carnes fatiadas. Permite arrefecer rapidamente estes elementos após a confeção, garantindo que a qualidade e segurança são mantidas até ao momento da montagem final ou regeneração, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto de 110/95 kg, construído em Aço Inox AISI 304, é um equipamento crítico para qualquer operação HORECA em Portugal que procure otimizar a segurança alimentar, a eficiência operacional e a qualidade organolética dos produtos. A sua capacidade de arrefecimento rápido de +90°C para +3°C e ultracongelção para -18°C, em grandes volumes, permite uma gestão de produção mais flexível, reduzindo o desperdício e garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional, capacidade de 110 kg para arrefecimento rápido e 95 kg para ultracongelção. Construção em inox AISI 304 e isolamento de 70mm. Ideal para cozinhas industriais e pastelarias.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente foi cuidadosamente concebido para satisfazer as necessidades da cozinha profissional moderna, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos cozinhados. Opera eficientemente de +90°C para +3°C e proporciona ultracongelação até -18°C, um processo crucial para preservar a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. A sua capacidade combinada e construção robusta são ideais para otimizar os fluxos de trabalho de produção e armazenamento em volumes elevados.

Fabricado em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, este abatedor assegura uma durabilidade notável e uma higienização simplificada, características indispensáveis em estabelecimentos de restauração e hotelaria. O isolamento térmico de 70 mm confere uma eficiência energética superior, minimizando dispersões de calor e resultando numa redução significativa dos custos operacionais. A descongelação por gás quente e ventilação forçada garante um desempenho contínuo e eficaz, mesmo em períodos de uso intenso.

Com um ciclo de arrefecimento rápido de 110 kg e um ciclo de ultracongelação de 95 kg, este ultracongelador é uma solução de alto desempenho para a conservação de alimentos, prolongando a respetiva vida útil e mantendo as suas propriedades organoléticas, um fator determinante para a excelência final dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Este abatedor é um elemento indispensável em qualquer cozinha industrial, restaurante de grande escala, unidade hoteleira, serviço de catering, ou pastelaria que exija rigoroso controlo de temperatura dos alimentos. É perfeitamente adequado para a preparação antecipada de refeições, arrefecimento célere de produtos de pastelaria, ou congelação de ingredientes para utilização futura, assegurando os mais elevados padrões de higiene e frescura. A sua robustez e capacidade adaptam-no a ambientes de trabalho exigentes e com elevado volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1415x1225x2360 mm
Potência	5700 W
Potência Frigorífica	8310 W
Ciclo de Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	110 kg
Ciclo de Congelação (+90°C/-18°C/Kg)	95 kg
Dimensões Máximas Carro	600x800 mm
Espessura Isolamento	70 mm

Característica	Detalhe
Peso Bruto	450 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a importância do isolamento de 70 mm neste abatedor de temperatura?

Um isolamento de 70 mm é crucial para garantir uma eficiência energética superior, pois conserva a temperatura interna de forma mais eficaz e reduz o consumo de eletricidade, o que se traduz em poupanças significativas e um menor impacto ambiental. Este nível de isolamento minimiza a perda de frio, mantendo o desempenho do equipamento.

Este abatedor de temperatura é adequado para cozinhas com muito volume de trabalho?

Sim, com ciclos de abatimento de 110 kg e ultracongelação de 95 kg, este equipamento foi concebido para lidar com um elevado volume de produção. É a solução ideal para cozinhas profissionais que precisam processar grandes quantidades de alimentos rapidamente, mantendo a qualidade e segurança alimentar.

O carro para tabuleiros está incluído com o equipamento?

Não, o carro para tabuleiros não está incluído com este abatedor de temperatura. Contudo, o equipamento é compatível com carros de dimensões máximas de 600x800 mm, que podem ser adquiridos separadamente para otimizar o transporte e manuseio dos alimentos.

Quais os requisitos de instalação elétrica para o abatedor?

Este abatedor opera com uma tensão de 400 V e requer uma ligação trifásica para funcionar corretamente. A potência total de 5700 W e a potência frigorífica de 8310 W exigem uma instalação elétrica profissional e dimensionada para estas especificações, garantindo a segurança e o bom desempenho do equipamento.

Como se processa a descongelação e manutenção deste abatedor?

A descongelação é realizada de forma eficiente através de gás quente e ventilação forçada, otimizando o processo e reduzindo a formação de gelo. A construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e manutenção, sendo recomendada a higienização regular com produtos adequados para preservar a durabilidade e a higiene do equipamento.