

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor Rápido Misto 140/125kg para Carro 600x800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2187.242	<b>Modelo:</b>	UD2187.242
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	140 kg	<b>Dimensões:</b>	1415 x 1225 x 2360 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2187.242
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Abatedor rápido misto de 140kg (+90°/+3°C) e 125kg (+90°/-18°C), com grupo à distância, para carro 600x800mm.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este ultracongelador misto representa a vanguarda em refrigeração profissional, combinando abatimento rápido e capacidade de congelação para responder às mais exigentes cozinhas profissionais e unidades hoteleiras. Com o seu desempenho superior, este equipamento garante a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos seus produtos, crucial para evitar o desperdício e manter a integridade dos alimentos confeccionados. O design robusto em aço inoxidável AISI 304 e o isolamento de 70 mm conferem-lhe durabilidade e uma notável eficiência energética, traduzindo-se em poupanças significativas nos custos de operação a longo prazo. A incorporação de tecnologias como descongelação por gás quente e ventilação forçada otimiza o seu funcionamento, assegurando fiabilidade contínua. É a solução perfeita para otimizar os fluxos de trabalho e elevar o padrão de higiene e conservação na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

O abatedor de temperatura é uma ferramenta indispensável em ambientes de produção intensiva, como cozinhas centrais, restaurantes de grande porte, hotéis, e serviços de catering. Também se adapta na perfeição a pastelarias e padarias que necessitam processar e armazenar grandes volumes de produtos de forma rápida e controlada. Este equipamento permite otimizar a preparação de alimentos para banquetes, buffets ou take-away, garantindo que os ingredientes mantêm as suas propriedades e frescura até ao momento do consumo. A sua versatilidade também o torna ideal para a gestão de stocks, permitindo a produção fora dos picos de consumo e uma melhor organização do trabalho diário.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1415x1225x2360 mm
Potência Total	6500 W
Potência Frigorífica	10970 W

Característica	Detalhe
Capacidade Abatimento (+90°/+3°C)	140 kg por ciclo
Capacidade Congelação (+90°/-18°C)	125 kg por ciclo
Dimensões Máx. Carro	600x800 mm (carro não incluído)
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Bruto	450 kg
Tensão de Alimentação	400 V
Material	Aço Inoxidável AISI 304 com pavimento isolante
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Instalação	Grupo à distância e kit de instalação até 10 metros

## Perguntas Frequentes

---

Qual a importância do abatimento rápido de temperatura?

O abatimento rápido é crucial para a segurança alimentar, pois permite que os alimentos quentes atinjam temperaturas seguras em pouco tempo, inibindo o crescimento bacteriano. Contribui também para a preservação das características organolépticas e nutricionais dos alimentos.

Para que tipo de carro está este abatedor concebido?

Este abatedor foi projetado para acomodar carros com dimensões máximas de 600x800 mm, facilitando o manuseamento de grandes quantidades de tabuleiros ou produtos em prateleiras, embora o carro não esteja incluído.

Quais os benefícios da descongelação por gás quente?

A descongelação por gás quente oferece um processo mais rápido e eficiente em comparação com outros métodos, minimizando a formação de gelo e otimizando o desempenho frigorífico do equipamento. Isto traduz-se em menor consumo de energia e maior durabilidade do equipamento.

Quais as dimensões e requisitos de espaço para este abatedor de temperatura misto?

Este abatedor rápido profissional apresenta dimensões de 1415x1225x2360 mm. Requer espaço suficiente para o posicionamento do equipamento e para o carro de 600x800 mm. Adicionalmente, deve considerar-se o espaço para o grupo frigorífico à distância e para a instalação do kit até 10 metros.

Como é realizada a manutenção e limpeza deste abatedor blast chiller?

A manutenção e limpeza do abatedor rápido são simplificadas pela sua construção em aço inoxidável AISI 304. A descongelação é efetuada por gás quente e ventilação forçada, facilitando a remoção de gelo. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e o bom funcionamento do equipamento.