

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura Misto 110-140 kg sem Grupo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2187.250	<b>Modelo:</b>	UD2187.250
<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>	UD2187.250
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura ultrarrápido profissional, sem grupo frigorífico, com capacidade de 110-140 kg de abatimento e 95-125 kg de congelação.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este equipamento inovador, conhecido como abatedor de temperatura ultrarrápido ou *blast chiller*, está concebido para responder às mais altas exigências das cozinhas profissionais. Garante a máxima rapidez no arrefecimento e na ulterior ultracongelação de alimentos, um fator crucial para a segurança alimentar e a preservação da qualidade em qualquer estabelecimento moderno. A sua estrutura, que dispensa um grupo frigorífico integrado, oferece uma flexibilidade de instalação superior, sendo ideal para cozinhas que já possuem uma central de frio centralizada.

A robustez e a fiabilidade são asseguradas pela construção integral em aço inoxidável AISI 304, material de eleição no setor industrial devido à sua durabilidade, facilidade de higienização e resistência à corrosão. A tecnologia de descongelação por gás quente e ventilação forçada otimiza significativamente o desempenho do ultracongelador e minimiza os tempos de inatividade, garantindo uma operação eficiente e contínua essencial para o ritmo acelerado da restauração.

Com uma capacidade notável para ciclos de abatimento e congelação intensivos, este ultracongelador é uma solução indispensável para prolongar a vida útil dos produtos alimentares, mantendo as suas propriedades organoléticas inalteradas. É a escolha inteligente para gerir eficazmente os stocks e reduzir o desperdício em cozinhas com elevado volume de produção.

### Aplicações Profissionais

Este abatedor ultrarrápido é uma ferramenta essencial para diversos setores da hotelaria e restauração, incluindo hotéis de grande porte, restaurantes com alto volume de clientes, pastelarias, serviços de catering e cozinhas centrais. Nestes ambientes, onde a preparação de um elevado número de produtos alimentares é diária, o equipamento permite otimizar os processos de confeção e conservação, contribuindo para uma gestão de produção mais eficaz.

É igualmente perfeito para estabelecimentos que procuram conformidade rigorosa com as normas HACCP. A capacidade de arrefecer rapidamente alimentos de +90°C para +3°C e de ultracongelar de +90°C para -18°C é fundamental para preservar a qualidade e a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia de frio. Este freezer industrial é, portanto, um investimento vital para a segurança e a excelência culinária.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1415 x 1225 x 2360 mm
Potência	5700 W
Capacidade Abatimento (+90°C/+3°C)	110-140 kg
Capacidade Congelação (+90°C/-18°C)	95-125 kg
Dimensões Máximas Carro	600 x 800 mm
Espessura Isolamento	70 mm
Peso Bruto	340 kg
Tensão	400 V
Material Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Carro Incluído	Não

## Perguntas Frequentes

**P: Qual a importância da versão "sem grupo" deste abatedor de temperatura para a minha cozinha profissional?**

R: A versão "sem grupo" permite ligar o abatedor a uma central de frio externa já existente na sua cozinha. Esta configuração otimiza o espaço e a eficiência energética global do sistema de refrigeração do seu estabelecimento. É uma solução económica e flexível.

**P: Como este abatedor de temperatura contribui para a segurança alimentar do meu negócio?**

R: Este equipamento acelera o arrefecimento e a congelação de alimentos, passando de +90°C para +3°C e de +90°C para -18°C, respetivamente. Este processo rápido inibe o crescimento bacteriano, prolongando a frescura e a validade dos produtos, crucial para cumprir as normas HACCP.

**P: O aço inoxidável AISI 304 utilizado na construção deste equipamento oferece que vantagens adicionais?**

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua resistência superior à corrosão e durabilidade. Além disso, a sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, garantindo um ambiente de trabalho higiénico e em conformidade com as exigências sanitárias do setor alimentar.

**P: Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este ultracongelador?**

R: Este ultracongelador é ideal para qualquer cozinha de produção intensiva, como restaurantes de grande volume, pastelarias, serviços de catering, e cozinhas centrais. A sua capacidade robusta de 110-140 kg de abatimento e 95-125 kg de congelação garante a eficiência necessária para gerir

grandes quantidades de alimentos diariamente.

**P: Qual o tipo de manutenção e limpeza recomendada para este abatedor de temperatura?**

R: A manutenção diária inclui a limpeza das superfícies internas e externas com produtos específicos para aço inoxidável. Recomenda-se também uma inspeção técnica periódica para verificar o sistema de descongelação por gás quente e ventilação forçada, assegurando o seu bom funcionamento e longevidade.