

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor Ultracongelador Misto 150 kg com Grupo à Distância

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.254	Modelo:	UD2187.254
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150 kg	Dimensões:	1580 x 1390 x 2350 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2187.254
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para cozinhas profissionais, com capacidade de abatimento de 150 kg e ultracongelação de 135 kg.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente, também reconhecido como ultracongelador ou blast chiller, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais que buscam celeridade e eficácia no arrefecimento e congelação de alimentos. A sua funcionalidade dual garante a máxima segurança alimentar, permitindo uma redução rápida da temperatura dos produtos e consequente preservação das suas qualidades organolépticas, cruciais para a experiência gastronómica.

A sua composição em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade confere durabilidade superior e simplifica as operações de limpeza, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de higiene exigidas no setor da restauração e hotelaria. Emprega um sistema de descongelação por gás quente e ventilação forçada, o que otimiza o ciclo de trabalho e minimiza as interrupções, garantindo um funcionamento contínuo.

Equipado com um kit de instalação para grupo à distância, permite uma flexibilidade notável no posicionamento do ultracongelador, otimizando o espaço disponível na sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a escolha perfeita para cozinhas de alta gastronomia, hotéis com elevada produção, serviços de catering e restauração industrial que requerem o processamento rápido de grandes volumes de alimentos. A sua dupla capacidade de abatimento e ultracongelação permite uma gestão de stocks mais eficaz e uma organização otimizada do fluxo de trabalho, contribuindo para uma maior rentabilidade e eficiência operacional. É um ativo indispensável para chefs e gestores de F&B que procuram excelência e segurança nos seus processos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1580x1390x2350 mm
Potência	7400 W
Potência frigorífica	10970 W

Característica	Detalhe
Ciclo de abatimento (+90°/+3°C/Kg)	150 kg
Ciclo de congelação (+90°/-18°C/Kg)	135 kg
Dimensões máximas do carro	600x1000 mm
Espessura do isolamento	70 mm
Peso bruto	580 kg
Tensão	400 V
Material	Aço inoxidável AISI 304

Perguntas Frequentes

Qual a importância deste abatedor de temperatura em cozinhas profissionais?

Um abatedor de temperatura é fundamental para a segurança alimentar, pois permite arrefecer rapidamente os alimentos, prevenindo a proliferação bacteriana e mantendo a frescura e as propriedades nutricionais dos produtos. Assim, garante a conformidade com as normas HACCP e a qualidade dos pratos servidos.

Este equipamento pode ser utilizado para ultracongelação?

Sim, este abatedor é de tipologia mista, o que significa que realiza tanto o ciclo de abatimento (+90°C/+3°C/Kg) quanto o ciclo de ultracongelação (+90°C/-18°C/Kg). É perfeitamente adequado para ultracongelar produtos, com uma capacidade de 135 kg, ideal para a gestão de grandes volumes.

Quais as dimensões e os requisitos de instalação elétrica deste ultracongelador?

As dimensões totais são 1580x1390x2350 mm. Opera com uma tensão de 400 V e uma potência de 7400 W, sendo essencial verificar a compatibilidade da sua instalação elétrica. O kit de grupo à distância até 10 metros oferece flexibilidade na alocação do espaço.

O carro para tabuleiros está incluído com o equipamento?

Não, o carro porta-tabuleiros não vem incluído com este aparelho. No entanto, é compatível com carros de dimensões máximas de 600x1000 mm, permitindo-lhe integrar as soluções de transporte que melhor se adequam à sua cozinha.

Como é efetuada a manutenção e limpeza deste abatedor misto?

A manutenção e limpeza são simplificadas pela sua construção em aço inoxidável AISI 304 e pelo pavimento isolante. A descongelação é um processo automático por gás quente e ventilação forçada, facilitando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.