

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 de Temperatura Misto 200kg GN1/1 e GN2/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.274	Modelo:	UD2187.274
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1580 x 1390 x 2585 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

FAQ

Q: Quais são as dimensões físicas e o espaço necessário para a instalação deste abatedor de temperatura? A: Este abatedor de temperatura misto tem dimensões de 1580x1390x2585 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir espaço suficiente para a instalação do equipamento e para o grupo à distância, bem como para o kit de instalação até 10 metros., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O abatedor de temperatura requer uma tensão de alimentação de 400 V, o que corresponde a uma ligação trifásica. É indispensável que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança aplicáveis e seja realizada por um técnico qualificado., Q: CQue tipo de manutenção e limpeza são recomendados para garantir o bom funcionamento e a higienização do abatedor? A: Recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior do abatedor com detergentes neutros e não abrasivos. A descongelação, realizada através de gás quente e ventilação forçada, facilita a manutenção. É aconselhável a verificação periódica de componentes por um técnico especializado para assegurar a máxima eficiência e longevidade do equipamento., Q: Este abatedor de temperatura inclui carrinhos ou tabuleiros? A: Este modelo de abatedor de temperatura não inclui o carro. Contudo, é compatível com tabuleiros GN 1/1 (40 unidades) ou GN 2/1 (20 unidades), que podem ser adquiridos separadamente para complementar o equipamento.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	abatedor de temperatura, abatedor de choque, frio comercial
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13615
Alt Text Imagens	Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+/200
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+/200
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	CHCR-161,CHCR-102,MS0165.462.013

Uso Profissional - Dicas

Maximize a eficiência energética: Utilize o isolamento de 70 mm a seu favor. Certifique-se de que as portas estão sempre bem fechadas e que o equipamento está localizado numa área com boa ventilação, longe de fontes de calor, para otimizar o consumo de energia., Planeamento de Produção e Cargas: Para tirar o máximo partido da capacidade de 200 kg de abatimento, planeie as suas produções em lotes que preencham a capacidade máxima de tabuleiros (GN1/1 ou GN2/1), garantindo que os alimentos são distribuídos uniformemente para um arrefecimento ou congelação homogénea e eficaz., Manutenção Preventiva Essencial: A limpeza regular do interior em aço inoxidável AISI 304 e a verificação periódica das borrachas de vedação são cruciais. Além disso, a manutenção do grupo frigorífico (que pode ser instalado à distância até 10 metros) por técnicos especializados assegura a longevidade e o desempenho ótimo do equipamento, minimizando paragens inesperadas., Gestão da Descongelação: A função de descongelação por gás quente e ventilação forçada deve ser integrada nos protocolos de higienização regular. Uma descongelação eficiente previne a acumulação de gelo, que pode comprometer a performance do equipamento e aumentar o consumo energético.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo/Chefe de Cozinha (Hotéis e Restaurantes): Responsável pela qualidade e segurança alimentar, vê neste equipamento uma ferramenta indispensável para otimizar a produção, gerir stocks e garantir a consistência dos pratos em operações de alto volume., Food & Beverage Manager (F&B Manager): Focado na rentabilidade e eficiência operacional, valoriza a capacidade de prolongar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar os custos de produção e armazenamento, impactando diretamente o EBITDA., Diretor de Operações/Compras (Catering e Cozinhas Industriais): Procura equipamentos robustos e de alta capacidade que suportem grandes volumes de produção diária, garantindo a conformidade com as normas HACCP e a escalabilidade das operações.

Descrição Curta Original

<p>Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 40xGN1/1 ou 20xGN2/1, carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1580x1390x2585 mm
 Potência: 9600 w
 Potência: frigorífica 14400 w
 Ciclo de abatimento 200 (+90°/+3°c/Kg)
 Ciclo de congelação (+90°/-18°c/) 175 kg
 Espessura isolamento 70 mm
 Peso bruto: 320 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

VTVS9080BMGT,VTVS9080BMET,5062,VT4396

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais e Catering de Grande Volume: Em cozinhas centrais que abastecem múltiplas unidades ou em empresas de catering que produzem refeições para eventos de larga escala, este abatedor é crucial para processar rapidamente grandes quantidades de pratos cozinhados, como pratos de carne, peixe ou acompanhamentos. Permite arrefecer de +90°C para +3°C em tempo recorde, assegurando a segurança microbiológica e a manutenção da textura e sabor dos alimentos antes do transporte ou regeneração., Produção de Pastelaria e Padaria de Alta Rotação: Para pastelarias e padarias industriais, a capacidade de congelação rápida de 175 kg é fundamental para gerir picos de produção e reduzir o desperdício. Produtos como massas folhadas, semifrios, tartes ou pão pré-cozido podem ser ultracongelados, mantendo a sua qualidade e frescura, e depois armazenados para serem finalizados ou regenerados conforme a procura, otimizando o inventário e a mão-de-obra., Hotéis e Resorts com Serviço de Banquetes e Buffets: Em hotéis com grande volume de serviço de banquetes, buffets e room service, a capacidade para 40 tabuleiros GN1/1 ou 20 GN2/1 é vital para preparar componentes de refeição com antecedência. Este equipamento permite a produção em "mise en place" de bases culinárias, molhos ou sobremesas, que são rapidamente arrefecidas ou congeladas, garantindo a disponibilidade e a qualidade dos produtos para os momentos de maior afluência, sem comprometer a segurança.

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto de 200 Kg representa uma solução robusta e essencial para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal que procure otimizar a segurança alimentar, a eficiência operacional e a qualidade dos produtos. Este equipamento de alta capacidade permite o arrefecimento rápido ou a congelação profunda de grandes volumes de alimentos, preservando as suas características organolépticas e prolongando significativamente a sua vida útil, cumprindo rigorosamente as normas HACCP e otimizando os fluxos de trabalho em cozinhas de produção intensiva.

Modelo

UD2187.274

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional para arrefecimento rápido ou congelação profunda. Capacidade de 200 kg (+90°C/+3°C) e 175 kg (+90°C/-18°C).

Descricao Completa

Abatedor Rápido de Alimentos — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração e hotelaria, este ultra-congelador misto assegura uma segurança alimentar rigorosa e a excelência dos seus produtos. Permite tanto o arrefecimento rápido como a congelação intensiva, preservando as características organolépticas dos alimentos e estendendo significativamente a sua vida útil de forma eficaz. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e uma higienização simplificada, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional. Com um isolamento de 70 mm, este equipamento otimiza a eficiência energética, minimizando os custos operacionais e contribuindo para um ambiente de trabalho mais sustentável. A descongelação por gás quente e ventilação forçada garante um processo rápido e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas industriais, restaurantes com grande volume de produção, hotéis, empresas de catering e pastelarias que necessitam de processar consideráveis quantidades de alimentos de forma expedita. A sua versatilidade permite a utilização com tabuleiros Gastronorm GN1/1 e GN2/1, adaptando-se a diversas necessidades de produção, desde a preparação de pratos individuais até ao armazenamento de grandes produções. A capacidade de 200 kg para arrefecimento rápido e 175 kg para congelação profunda torna-o indispensável para estabelecimentos que buscam otimizar os processos de preparação e conservação, garantindo a frescura e segurança dos alimentos em total conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1580x1390x2585 mm
Potência Total	9600 W
Potência Frigorífica	14400 W
Capacidade Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	200 kg
Capacidade Congelação (+90°C/-18°C/Kg)	175 kg
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Bruto	320 kg
Tensão	400 V

Característica	Valor
Capacidade de Tabuleiros	40xGN1/1 ou 20xGN2/1
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás Quente e Ventilação Forçada
Grupo Frigorífico	À distância, com kit de instalação até 10 metros

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões físicas e o espaço necessário para a instalação deste abatedor de temperatura?

A: Este abatedor de temperatura misto tem dimensões de 1580x1390x2585 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir espaço suficiente para a instalação do equipamento e para o grupo à distância, bem como para o kit de instalação até 10 metros.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A: O abatedor de temperatura requer uma tensão de alimentação de 400 V, o que corresponde a uma ligação trifásica. É indispensável que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança aplicáveis e seja realizada por um técnico qualificado.

Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para garantir o bom funcionamento e a higienização do abatedor?

A: Recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com detergentes neutros e não abrasivos. A descongelação, realizada através de gás quente e ventilação forçada, facilita a manutenção. É aconselhável a verificação periódica de componentes por um técnico especializado para assegurar a máxima eficiência e longevidade.

Q: Este abatedor de temperatura inclui carrinhos ou tabuleiros?

A: Este modelo de abatedor de temperatura não inclui o carro. Contudo, é compatível com tabuleiros GN 1/1 (40 unidades) ou GN 2/1 (20 unidades), que podem ser adquiridos separadamente para complementar o equipamento.

Q: Qual a finalidade do isolamento de 70 mm neste abatedor rápido de alimentos?

A: O isolamento de 70 mm foi otimizado para maximizar a eficiência energética do equipamento. Ajuda a manter a temperatura interna de forma mais estável, reduzindo o consumo de energia e os custos operacionais a longo prazo para o seu negócio.