

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Misto 200 Kg, 40 Tabuleiros GN1/1 ou 20 GN2/1

Informacoes do Produto

SKU: UD2187.274

Modelo: N/D

Marca: UDI

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para refrigeração e congelação rápida, ideal para hotelaria. Capacidade 200 kg (+90°C/+3°C) e 175 kg (+90°C/-18°C).

Abatedor de Temperatura Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências mais elevadas da restauração e hotelaria, este abatedor de temperatura misto garante a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos. Permite tanto o abatimento rápido para refrigeração como para congelação, preservando as propriedades organolépticas dos alimentos e prolongando a sua vida útil de forma eficiente.

Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304, este equipamento assegura durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais em qualquer cozinha profissional. O isolamento de 70 mm 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 eficaz.

Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e pastelarias que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos rapidamente. A sua versatilidade permite o uso 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 abatimento e 175 kg para congelação torna-o indispensável para estabelecimentos que procuram otimizar processos de preparação e conservação, garantindo a frescura e segurança dos alimentos em conformidade com as normas HACCP.

Especificações 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

Característica	Valor
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Bruto	320 kg
Tensão	400 V
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