

# 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 de Temperatura Misto 150-200kg GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2187.276	<b>Modelo:</b>	UD2187.276
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	200 kg	<b>Dimensões:</b>	2585 x 1580 x 1390 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2187.276

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas do abatedor de temperatura misto e o espaço necessário para instalação? A: O abatedor de temperatura misto apresenta dimensões de 1580x1390x2585 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço adicional que permita a circulação de ar adequada e o acesso para manutenção, especialmente na parte traseira para dissipação de calor., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este abatedor de temperatura profissional e como é realizada a descongelação? A: Este abatedor requer uma tensão elétrica de 400 V, sendo essencial uma ligação trifásica adequada à potência de 7400 W. A descongelação é efetuada através de gás quente e ventilação forçada, garantindo um processo eficiente e higiénico., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do abatedor de temperatura, e qual o material de construção? A: A manutenção e limpeza do abatedor são simplificadas pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, um material de alta durabilidade e fácil higienização. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável, evitando a acumulação de resíduos. Verificações periódicas aos ventiladores e ao sistema de descongelação são igualmente importantes., Q: Qual é a capacidade de abatimento e congelação deste equipamento, e qual a espessura do seu isolamento? A: Este abatedor de temperatura misto tem uma capacidade de ciclo de abatimento de 150-200 kg (de +90°C para +3°C) e um ciclo de congelação de 135-175 kg (de +90°C para -18°C). O isolamento robusto de 70 mm de espessura garante uma excelente eficiência térmica e poupança energética.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Abatedor de Temperatura Misto, Abatedor de Temperatura, Abatedor Rápido

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13617

**Alt Text Imagens**

Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+150-200 S/ Grupo

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+150-200 S/ Grupo

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

**Categorias Secundárias**

FRIO COMERCIAL

**Upsells (SKU | Título)**

UD2187.242,UD2187.240,UD2187.254

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Maximize a capacidade do abatedor utilizando o carro de GN's adequado, garantindo que os tabuleiros não estão sobrecarregados para permitir uma circulação de ar eficiente e um abatimento uniforme., Implemente um sistema de registo rigoroso dos ciclos de abatimento (temperatura inicial, final e tempo) para cada lote, essencial para a rastreabilidade e conformidade com as diretrizes HACCP., Após cada ciclo de abatimento ou congelação, proceda à limpeza e higienização do interior do equipamento, especialmente as sondas de temperatura, para prevenir contaminações cruzadas e garantir a longevidade do equipamento., Considere a aquisição de um carro dedicado para o abatedor, que facilite o carregamento e descarregamento de grandes volumes de tabuleiros, otimizando a ergonomia e a rapidez das operações.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef Executivo de Hotel, Responsável de F&amp;B em Unidades Hoteleiras, Gerente de Produção em Cozinhas Centrais/Catering</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Abatedor carrelado misto, sem grupo, capacidade 40xGN1/1 ou 20xGN2/1, carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1580x1390x2585 mm&lt;br /&gt; Potência: 7400 w&lt;br /&gt; Potência: frigorífica N w&lt;br /&gt; Ciclo de abatimento 150-200 (+90°/+3°C/Kg)&lt;br /&gt; Ciclo de congelação (+90°/-18°C/) 135-175 kg&lt;br /&gt; Espessura isolamento 70 mm&lt;br /&gt; Peso bruto: 310 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>EX19000757,EX19000755,EX19000759,EX19000758</p>

### Uso Profissional - Casos de Uso

**Cozinhas Centrais de Hotéis e Catering de Grande Volume:** Em cozinhas que produzem centenas de refeições diárias para banquetes, buffets ou serviço de quartos, este abatedor é essencial para gerir o fluxo de produção. Permite preparar pratos como assados, guisados ou sobremesas com antecedência, abater rapidamente a temperatura para garantir a segurança microbiológica e armazenar para posterior regeneração, mantendo a textura e o sabor originais. Isto otimiza o planeamento da produção e a resposta a picos de procura., **Produção de Pastelaria e Padaria Artesanal:** Para pastelarias e padarias que operam em larga escala, o abatedor misto é crucial para o controlo de processos. Permite arrefecer rapidamente cremes, mousses e massas folhadas após a confeção, prevenindo a proliferação bacteriana e estabilizando a estrutura. No caso de produtos que necessitam de congelação rápida, como bolos inteiros ou porções individuais, assegura que a formação de microcristais de gelo é minimizada, preservando a qualidade e frescura após a descongelação., **Restaurantes com Serviço 'Mise en Place' Avançado:** Em restaurantes com uma abordagem sofisticada de 'mise en place', onde componentes de pratos são preparados e pré-cozinhados, este abatedor possibilita a criação de um 'banco de alimentos' seguro e de alta qualidade. Molhos, bases, vegetais cozidos e proteínas podem ser preparados em grandes lotes, abatidos e armazenados, reduzindo o tempo de serviço durante os períodos de pico e garantindo uma consistência exemplar em cada prato servido.

### Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto com capacidade para 150-200 Kg e 40 tabuleiros GN1/1 é um pilar fundamental para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal que procure otimizar a segurança alimentar, a eficiência operacional e a qualidade dos seus produtos. Este equipamento permite arrefecer e congelar rapidamente grandes volumes de alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP, prolongando a vida útil dos produtos e preservando as suas características organoléticas, um fator crítico para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para 150-200 kg, com capacidade para 40xGN1/1. Construção em aço inoxidável AISI 304 e descongelação a gás quente.

## Descricao Completa

**Abatedor de Temperatura Misto — Abatedor Rápido — Principais Vantagens**

Este equipamento robusto e eficiente assegura o arrefecimento e congelação rápidos de grandes volumes de alimentos, um pilar fundamental para a segurança e otimização alimentar em qualquer cozinha profissional, restauração ou hotelaria. Garante a preservação das qualidades organoléticas, textura e sabor dos produtos, ao mesmo tempo que prolonga significativamente o seu prazo de validade, combatendo o desperdício.

Construído em aço inoxidável AISI 304, este ultra-congelador oferece durabilidade excepcional e facilidade de higienização, critérios essenciais para ambientes gastronómicos exigentes. A sua capacidade elevada e design inteligente prometem um desempenho contínuo, mesmo sob as condições mais rigorosas, cumprindo todas as normas HACCP aplicáveis.

Com tecnologia de descongelação por gás quente e ventilação forçada, este congelador industrial proporciona uma operação estável e um controlo térmico preciso. O isolamento de 70 mm não só minimiza a perda de temperatura, como também maximiza a eficiência energética, resultando em custos operacionais reduzidos e um menor impacto ambiental para o seu negócio.

## Aplicações Profissionais

Ideal para operações de grande escala, como restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering e cozinhas industriais. Também é uma solução perfeita para pastelarias, permitindo o arrefecimento ou congelação célere de refeições preparadas, massas e produtos de panificação. A sua versatilidade é reforçada pela capacidade de acomodar tabuleiros GN1/1 ou GN2/1, adaptando-se a variadas necessidades de produção na sua cozinha profissional.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Dimensões (AxLxP)</b>	2585x1580x1390 mm
<b>Potência</b>	7400 W
<b>Ciclo de Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)</b>	150-200 Kg
<b>Ciclo de Congelação (+90°C/-18°C/Kg)</b>	135-175 Kg
<b>Capacidade</b>	40xGN1/1 ou 20xGN2/1
<b>Espessura de Isolamento</b>	70 mm
<b>Peso Bruto</b>	310 Kg
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304

Característica	Detalhe
Descongelação	Gás Quente e Ventilação Forçada
Carro	Não incluído

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade real de arrefecimento e congelação deste abatedor misto?**

Este abatedor garante o arrefecimento de 150-200 kg de alimentos, de +90°C para +3°C, e a congelação de 135-175 kg, de +90°C para -18°C, rapidamente e com total segurança alimentar, mantendo a qualidade dos seus produtos intocável.

### **É necessário adquirir o carro para tabuleiros separadamente?**

Sim, o carro para tabuleiros não está incluído com este modelo específico de ultra-congelador. Recomendamos a sua aquisição em separado para otimizar a operacionalidade e o manuseamento dos alimentos.

### **Qual o tipo de material de fabrico e quais os seus benefícios para uso profissional?**

O equipamento é integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, aspetos cruciais para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais.

### **Este equipamento tem um elevado consumo energético?**

Com uma espessura de isolamento de 70 mm, este abatedor rápido foi concebido para ser energeticamente eficiente. Esta característica minimiza as perdas de temperatura, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a redução dos seus custos operacionais a longo prazo.

### **Este abatedor de temperatura está em conformidade com as normas HACCP?**

Sim, graças à sua capacidade de arrefecer e congelar rapidamente os alimentos, este abatedor misto é uma ferramenta essencial para o cumprimento rigoroso das normas HACCP, garantindo a máxima segurança alimentar e qualidade dos produtos processados no seu estabelecimento.