

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor de Temperatura Misto 200kg GN2/1 à Distância

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2187.280	<b>Modelo:</b>	UD2187.280
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	200 kg	<b>Dimensões:</b>	1580 x 1390 x 2585 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2187.280

## FAQ

Q: Quais são as dimensões deste abatedor de temperatura misto e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este abatedor de temperatura misto tem dimensões de 1580x1390x2585 mm. Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as faces para garantir a ventilação adequada e facilitar a manutenção. Verifique o manual de instalação para requisitos de espaço específicos relacionados com a proximidade a paredes e outros equipamentos., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este abatedor? A: O abatedor de temperatura misto requer uma tensão de 400 V e uma potência de 9600 W (potência frigorífica de 14400 W). É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis e com um circuito dedicado para o equipamento., Q: Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento? A: A limpeza diária do interior do abatedor deve ser feita com detergentes neutros e apropriados para aço inoxidável, evitando produtos abrasivos. A descongelação é realizada através de gás quente e ventilação forçada, facilitando a remoção de gelo. Para manutenção preventiva, recomenda-se a verificação periódica do grupo de frio e das gaxetas das portas para assegurar a eficiência e vedação. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas sobre a manutenção preventiva e corretiva., Q: Este abatedor inclui o carro para as grelhas? A: Não, o carro para as grelhas não está incluído com este abatedor de temperatura misto. Este deve ser adquirido separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas e o tipo de uso pretendido para as grelhas GN2/1., Q: Este equipamento oferece alguma garantia ou assistência técnica em caso de avaria? A: Sim, este abatedor de temperatura misto está coberto por uma garantia padrão de fábrica. Em caso de necessidade de assistência técnica, a nossa equipa de suporte estará disponível para o auxiliar e encaminhar para os técnicos especializados. Por favor, contacte-nos com o número de série do equipamento para um suporte mais eficiente.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Abatedor de Temperatura Misto, Abatedor Profissional, Abatimento Rápido
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13621
<b>Alt Text Imagens</b>	Abatedor Carrelado Misto Udit40-r/200
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Abatedor Carrelado Misto Udit40-r/200
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Trituradores, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	CHCR-102,MS165.462.005,MS165.462.009
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Maximize a eficiência: Posicione os tabuleiros de forma a permitir a máxima circulação de ar frio em torno dos produtos, evitando sobrecarregar o equipamento para um abatimento ou congelação uniformes., Monitorize e registre: Utilize sondas de temperatura e sistemas de registo para assegurar o cumprimento rigoroso das temperaturas e tempos exigidos pelas normas HACCP, validando a segurança alimentar dos produtos., Limpeza e manutenção preventiva: Realize limpezas diárias e manutenções periódicas ao condensador e evaporador para garantir a máxima eficiência energética e prolongar a vida útil do equipamento, prevenindo avarias inesperadas., Otimize o fluxo de trabalho: Integre o abatedor na sua linha de produção de forma estratégica, minimizando o tempo entre a confeção e o abatimento, e aproveite as capacidades de grupo à distância para um layout de cozinha mais ergonómico e silencioso.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador de Equipamentos para Hotelaria
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 20xGN2/1, carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<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>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000756,EX19000755,VTVS7080CPGS,VTVS7080BMET

## Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais e Catering de Grande Volume: Em cozinhas centrais e operações de catering com produção em larga escala, este abatedor permite o arrefecimento rápido de grandes quantidades de refeições pré-preparadas, como assados, guisados ou sopas. Garante que a temperatura dos alimentos é reduzida abaixo dos 3°C em tempo recorde, minimizando o risco bacteriológico e permitindo o armazenamento seguro para posterior regeneração ou distribuição em eventos., Pastelaria e Padaria Industrial: Para pastelarias e padarias que produzem em volume, o abatedor misto é fundamental para processar rapidamente massas, cremes, mousses e sobremesas. Permite a congelação ultrarrápida de bolos e tartes, preservando a sua estrutura e sabor, ou o abatimento de cremes para evitar a proliferação bacteriana, otimizando a produção e reduzindo o desperdício em produtos de ciclo de vida curto., Grandes Hotéis e Restaurantes com Serviço de Banquetes: Em hotéis com serviço de banquetes e restaurantes de grande dimensão, a capacidade de 200kg é vital para o arrefecimento de pratos quentes logo após a confeção, como grandes travessas de peixe ou carne, antes de serem armazenados ou finalizados para eventos. A congelação de bases ou componentes, como molhos ou caldos, permite uma gestão eficiente do stock e a preparação antecipada, assegurando a consistência e a rapidez no serviço durante picos de procura.

## Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto 200kg GN2/1 com Grupo à Distância é uma solução robusta e indispensável para qualquer operação de restauração e hotelaria em Portugal que procure otimizar a segurança alimentar, a eficiência operacional e a qualidade dos produtos. Com a capacidade de abater e congelar rapidamente grandes volumes de alimentos, este equipamento é crucial para cumprir as normas HACCP, prolongar a vida útil dos produtos e gerir picos de produção, garantindo que os alimentos mantêm as suas características organolépticas e nutricionais, enquanto o grupo frigorífico remoto permite uma instalação flexível e um ambiente de trabalho mais confortável.

## Descricao Resumida

Abatedor ultra-rápido misto profissional para arrefecimento e congelação até 200kg. Com grupo à distância e em aço inox AISI 304 para HACCP.

## Descricao Completa

**Abatedor de Temperatura Misto — Abatimento e Congelação Rápida — Principais Vantagens**

Este equipamento polivalente é uma ferramenta essencial para operações em cozinhas profissionais, restauração e estabelecimentos de pastelaria, assegurando a diminuição célere da temperatura dos alimentos confeccionados. A sua capacidade de arrefecer e congelar de forma eficiente é crítica para a segurança alimentar e a manutenção da qualidade dos produtos, otimizando os processos de produção e minimizando o desperdício.

Fabricado em aço inoxidável AISI 304, este aparelho oferece durabilidade superior e facilidade na higienização, cumprindo as normas rigorosas de segurança alimentar. O sistema de descongelação por gás quente e ventilação forçada garante um funcionamento contínuo e eficaz, reduzindo as interrupções e aumentando a produtividade no seu negócio.

Com um isolamento de 70 mm de espessura, este ultracongelador misto assegura uma notável poupança energética, mantendo as temperaturas desejadas com menor consumo. A unidade frigorífica remota, com kit de instalação até 10 metros, proporciona flexibilidade na organização da cozinha, atenuando o ruído e o calor no ambiente de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e pastelarias que necessitam de arrefecer ou congelar elevadas quantidades de alimentos rapidamente. A sua capacidade para 200 kg no ciclo de abatimento e 175 kg no ciclo de congelação torna-o ideal para operações intensivas, como a preparação de banquetes ou a produção em série de refeições e sobremesas.

É uma solução adequada para cozinhas que exigem conformidade rigorosa com o sistema HACCP, permitindo o controlo célere da temperatura dos alimentos e prevenindo a proliferação bacteriana. A versatilidade do ciclo misto (abatimento e congelação) expande o leque de aplicações, desde a preparação de pratos quentes a sobremesas geladas e produtos de confeitaria.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1580x1390x2585 mm
Potência Elétrica (Total)	9600 W
Potência Frigorífica	14400 W
Capacidade Abatimento (+90°/+3°C)	200 kg
Capacidade Congelação (+90°/-18°C)	175 kg
Espessura do Isolamento	70 mm

Característica	Detalhe
Peso Bruto	320 kg
Tensão	400 V
Capacidade GN	20x GN2/1
Revestimento	Aço Inoxidável AISI 304
Grupo Frigorífico	À Distância com Kit de Instalação (até 10m)
Descongelação	Gás Quente e Ventilação Forçada
Carro Incluído	Não

## Perguntas Frequentes

**Qual a importância do isolamento de 70 mm neste abatedor?** Um isolamento de 70 mm é crucial para a eficiência energética deste aparelho, minimizando a perda de temperatura e, consequentemente, reduzindo o consumo elétrico. Este aspeto técnico também contribui para manter as condições de temperatura constantes e seguras para os alimentos.

**Para que serve a descongelação por gás quente e ventilação forçada?** Este sistema de descongelação inovador assegura que o equipamento mantenha a sua performance de refrigeração sem interrupções prolongadas. A utilização de gás quente e ventilação forçada permite um processo rápido e altamente eficiente, prevenindo a formação excessiva de gelo que poderia comprometer o seu funcionamento ideal.

**Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais deste abatedor de temperatura?** Este equipamento é ideal para operações de grande escala, como restaurantes com um volume elevado de serviço, grandes hotéis, empresas de catering, cozinhas centrais e unidades de produção de alimentos. É particularmente útil e vantajoso onde a segurança alimentar e a qualidade dos produtos são prioritárias e inegociáveis.

**Este abatedor inclui o carro para as grelhas?** Não, o carro para as grelhas não está incluído com este congelador industrial misto. Este acessório deve ser adquirido separadamente, conforme as suas necessidades específicas e o tipo de uso pretendido para as grelhas gastronorm GN2/1.

**Este equipamento oferece alguma garantia ou assistência técnica em caso de avaria?** Sim, este freezer profissional está coberto por uma garantia padrão de fábrica, assegurando a melhor qualidade e fiabilidade. Em caso de necessidade de assistência técnica especializada, a nossa equipa de suporte estará disponível para o auxiliar e encaminhar para os técnicos certificados, garantindo um serviço rápido e eficaz.