

# 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: 23/05/2026

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.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Abatedor de Temperatura Misto, Abatedor Profissional, Abatimento Rápido

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

13621

**Alt Text Imagens**

Abatedor Carrelado Misto Udit40-r/200

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Abatedor Carrelado Misto Udit40-r/200

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

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<br /> Potência: 9600 w<br /> Potência: frigorífica 14400 w<br /> Ciclo de abatimento 200 (+90°/+3°C/Kg)<br /> Ciclo de congelação (+90°/-18°C/) 175 kg<br /> Espessura isolamento 70 mm<br /> 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.