

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor Carrelado Misto 270 kg GN2/1 - 178x179x241 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2187.286	<b>Modelo:</b>	UD2187.286
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	270 kg	<b>Dimensões:</b>	1780 x 1790 x 2410 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2187.286

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste abatedor de temperatura e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação? A: As dimensões deste abatedor carrelado misto são 1780x1790x2410 mm. Para a instalação adequada, considerando o grupo à distância e o kit de instalação até 10 metros, recomenda-se uma área livre que permita o acesso para manutenção e uma boa circulação de ar, para além das dimensões do equipamento, garantindo um espaço funcional e seguro para a operação em ambientes HORECA., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e hidráulica para este abatedor carrelado misto? A: Este abatedor requer uma tensão de 400 V. Para a instalação do grupo à distância, é essencial seguir as especificações técnicas fornecidas, garantindo que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança. Não são mencionados requisitos hidráulicos diretos para o funcionamento do abatedor, mas a ventilação forçada e a descongelação a gás quente indicam a necessidade de um ambiente com boa ventilação e as devidas ligações para o grupo compressor., Q: Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento para garantir a sua longevidade e eficiência? A: A limpeza e manutenção deste abatedor carrelado misto devem ser realizadas regularmente, utilizando produtos específicos para aço inoxidável AISI 304. A descongelação através de gás quente e ventilação forçada facilita o processo. Recomenda-se a verificação periódica dos componentes do grupo à distância e dos sistemas de ventilação para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento, conforme as diretrizes do fabricante., Q: Este abatedor inclui os carros GN2/1 ou são acessórios opcionais? A: Este abatedor carrelado misto é compatível com 2 carros GN2/1 (600x800mm), no entanto, os carros não estão incluídos e devem ser adquiridos separadamente. É importante considerar a aquisição dos carros adequados para otimizar o uso do equipamento em operações de abatimento e congelação em cozinhas profissionais.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Abatedor Carrelado Misto, Abatimento Rápido, Congelação Profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13625
<b>Alt Text Imagens</b>	Abatedor Carrelado Misto Udit50/270
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Abatedor Carrelado Misto Udit50/270
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS165.462.005,MS165.462.009,CHCR-102
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Otimize o carregamento: Utilize os dois carros GN2/1 na sua capacidade máxima para rentabilizar cada ciclo, mas evite sobrecarregar para não comprometer a eficiência do arrefecimento., Monitorização Constante: Apesar da fiabilidade do equipamento, a verificação regular das sondas de temperatura internas e externas assegura que os ciclos de abatimento e congelação estão a decorrer conforme as especificações HACCP., Manutenção Preventiva: A descongelação por gás quente e ventilação forçada minimiza a acumulação de gelo, mas é crucial agendar verificações técnicas periódicas do sistema de refrigeração e limpeza dos condensadores para manter a eficiência energética e prolongar a vida útil do equipamento., Instalação Estratégica: Aproveite a flexibilidade do grupo à distância e o kit de instalação até 10 metros para posicionar a unidade frigorífica num local com boa ventilação e longe de fontes de calor, otimizando o desempenho e reduzindo o ruído na área de produção.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo de Cozinha Hoteleira, Diretor de F&B (Alimentos & Bebidas) em Grandes Unidades, Gestor de Produção em Empresas de Catering Industrial
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 2 carros GN2/1 (600x800mm), carros não incluídos, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 1780x1790x2410 mm  Potência: 13350 w  Potência: frigorífica 18880 w  Ciclo de abatimento 270 (+90°/+3°c/Kg)  Ciclo de congelação (+90°/-18°c/) 250 kg  Espessura isolamento 100 mm  Peso bruto: 580 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	VTVS7080BMET,VTVRG21

## Uso Profissional - Casos de Uso

**Cozinhas Centrais de Hotéis e Resorts:** Em cozinhas centrais que servem múltiplos pontos de venda ou grandes eventos, este abatedor é crucial para processar rapidamente grandes volumes de preparações. Permite abater caldos, molhos, bases de pratos ou sobremesas após a confeção, minimizando o tempo na zona de perigo e facilitando a regeneração posterior com qualidade superior. A capacidade para dois carros GN2/1 agiliza a movimentação interna., **Catering e Banquetes de Grande Escala:** Para empresas de catering que produzem refeições para centenas de convidados, a capacidade de 270 kg de abatimento e 250 kg de congelação é indispensável. Permite preparar componentes de pratos com antecedência, abater e congelar de forma segura, e depois transportar para o local do evento, garantindo que a qualidade e a segurança alimentar são mantidas desde a produção até ao consumo, mesmo em eventos com logística complexa., **Indústria de Pastelaria e Padaria de Produção:** Em pastelarias e padarias com produção em grande escala, este equipamento é vital para o controlo da fermentação e conservação de massas e produtos finais. Permite o arrefecimento rápido de produtos acabados, como bolos ou folhados, antes da embalagem ou decoração, e a congelação de massas pré-fermentadas ou semi-prontas, estendendo a sua vida útil e permitindo gerir picos de procura sem comprometer a frescura.

## Uso Profissional - Introdução

Este abatedor carrelado misto de 270kg é um pilar fundamental para qualquer operação de hotelaria e restauração em Portugal que exija controlo térmico rigoroso e consistência de produto em grande volume. Projetado para otimizar fluxos de trabalho e garantir a segurança alimentar, permite o arrefecimento e congelação ultra-rápidos de +90°C a +3°C ou -18°C, essencial para cumprir as normas HACCP e preservar a integridade organoléptica dos alimentos, desde a confeção ao serviço ou armazenamento prolongado.

## Descricao Resumida

Abatedor misto com grupo à distância. Capacidade de abatimento de 270 kg e congelação de 250 kg, para 2 carros GN2/1.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este equipamento para arrefecimento rápido de alimentos distingue-se pela sua capacidade robusta de 270 kg, sendo ideal para operações intensivas em ambientes culinários profissionais e na indústria alimentar. Garante um arrefecimento e ultracongelamento seguros dos géneros

alimentícios, um requisito fundamental para o cumprimento das normas HACCP, preservando assim a frescura e a textura dos produtos. A sua conceção com isolamento de 100 mm confere uma eficiência energética superior, minimizando o consumo e contribuindo para a proteção ambiental.

Equipado com um grupo de refrigeração à distância e um kit de instalação até 10 metros, este aparelho oferece uma grande flexibilidade na integração em diversos espaços, otimizando o layout da cozinha. A capacidade para dois carros GN2/1 (600x800mm) facilita a movimentação de grandes volumes, incrementando a produtividade e a organização. A descongelação por gás quente e ventilação forçada assegura um processo eficaz e higiénico, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a qualidade intrínseca dos alimentos.

Fabricado em aço inoxidável AISI 304, este ultracongelador garante a máxima durabilidade e resistência à corrosão, além de simplificar as tarefas de limpeza e manutenção diária. Representa a solução perfeita para estabelecimentos que ambicionam otimizar a gestão dos seus stocks e a qualidade dos alimentos confeccionados, garantindo a máxima segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Um abatedor misto como este é indispensável em cozinhas de grandes restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios industriais. É concebido para reduzir rapidamente a temperatura de grandes quantidades de alimentos confeccionados, desde carnes e peixes a produtos de pastelaria, garantindo a sua rápida passagem pela zona de risco de temperatura. A sua capacidade de congelação imediata é perfeita para a preparação de produtos destinados a armazenamento prolongado, otimizando a logística e contribuindo para a redução do desperdício alimentar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1780x1790x2410 mm
Potência Total	13350 W
Potência Frigorífica	18880 W
Capacidade Ciclo Abatimento (+90°/+3°C)	270 kg
Capacidade Ciclo Congelação (+90°/-18°C)	250 kg
Espessura Isolamento	100 mm
Peso Bruto	580 kg

Tensão	400 V
Tipo	Misto (abatedor e congelador)
Construção	Aço inoxidável AISI 304
Características Adicionais	Grupo à distância, kit de instalação (até 10m), ventilação forçada, descongelação a gás quente.
Capacidade de Carros	2 carros GN2/1 (600x800mm). Carros não incluídos.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de abatimento e congelação deste equipamento?**

Este abatedor de temperatura apresenta uma capacidade de abatimento de 270 kg (de +90°C para +3°C) e de congelação de 250 kg (de +90°C para -18°C), sendo ideal para o processamento de grandes volumes de alimentos em pouco tempo.

### **Este abatedor é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de processar e armazenar alimentos de forma rápida e segura, garantindo a máxima higiene e preservação dos produtos.

### **Quais são os benefícios do sistema de descongelação por gás quente e ventilação forçada?**

Este sistema inovador proporciona uma descongelação eficaz, rápida e uniforme, prevenindo a formação excessiva de gelo e garantindo a manutenção da eficiência do equipamento a longo prazo, com benefícios para a durabilidade e performance.

### **São necessários carros especiais para este abatedor de temperatura?**

Sim, o equipamento foi concebido para acomodar 2 carros GN2/1 (600x800mm), que não estão incluídos no fornecimento padrão e devem ser adquiridos separadamente para otimizar a sua utilização.

### **Quais os requisitos de instalação elétrica para este abatedor carrelado misto?**

Este abatedor requer uma tensão de 400 V. Para a instalação do grupo à distância, é essencial seguir rigorosamente as especificações técnicas fornecidas pelo fabricante, garantindo que toda a instalação elétrica cumpre as normas de segurança em vigor na Europa.