

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 Rápido Carrelado 2 Carros GN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.288	Modelo:	UD2187.288
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	390 kg	Dimensões:	1780 x 1790 x 2410 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2187.288
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura carrelado misto para 2 carros GN2/1. Arrefecimento (390 kg) e congelação (365 kg) ultrarrápidos, com isolamento de 100mm e grupo remoto.

Descricao Completa

Abatedor Rápido – Principais Vantagens

Este equipamento de ultracongelação rápida misto, com capacidade para dois carros GN2/1, é uma ferramenta indispensável para cozinhas de alta produção que procuram excelência na conservação e segurança alimentar. Projetado para proporcionar o arrefecimento ou a congelação profundos de forma célere, garante que os alimentos mantêm a sua integridade estrutural e nutricional, essenciais para uma oferta gastronómica de elevada qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 confere durabilidade e facilita a higienização, um aspeto crítico em ambientes de utilização intensiva como a restauração.

Equipado com um sistema de refrigeração potente e controlo de temperatura rigoroso, este congelador rápido industrial evita eficientemente a proliferação bacteriana, otimizando a validade dos alimentos e minimizando o desperdício. O isolamento de 100 mm assegura uma notável eficiência energética, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais do seu negócio. A descongelação por gás quente e ventilação forçada garante um funcionamento contínuo e fiável, mesmo durante os períodos de maior exigência na cozinha.

A versatilidade deste aparelho permite-lhe tanto o abatimento rápido como a congelação de produtos, possibilitando a sua adaptação a diversas necessidades de preparação e de conservação de refeições. A opção de instalar o grupo frigorífico remotamente, até 10 metros, oferece ainda maior flexibilidade na arrumação do espaço de trabalho, otimizando o ambiente da sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Um aparelho como este é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na restauração e hotelaria, incluindo grandes restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e pastelarias. É ideal para cozinhas que necessitam de arrefecer rapidamente quantidades significativas de alimentos confeccionados para armazenamento seguro, ou para congelar produtos frescos, preservando eficazmente as suas propriedades organolépticas.

A sua capacidade para dois carros GN2/1 (600x800mm) torna-o particularmente adequado para operações com grande volume de produção, facilitando a otimização dos processos de preparação e distribuição de alimentos, sempre com a garantia de máxima higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1780x1790x2410 mm
Potência Total	18000 W
Potência Frigorífica	27630 W
Ciclo de Abatimento (+90°/+3°C)	390 kg
Ciclo de Congelação (+90°/-18°C)	365 kg
Espessura do Isolamento	100 mm
Peso Bruto	690 kg
Tensão	400 V
Capacidade	2 carros GN2/1 (600x800mm)
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Grupo Frigorífico	À distância (kit de instalação até 10m incluído)

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste abatedor de temperatura rápido?

A: O abatedor de temperatura rápido carrelado misto possui dimensões de 1780x1790x2410 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço adicional ao redor do equipamento para ventilação adequada, manutenção e para permitir o manuseamento dos carros GN2/1.

Q: Este equipamento requer alguma instalação especial em termos de eletricidade ou refrigeração?

A: Sim, este abatedor de temperatura funciona com uma tensão de 400 V e possui um grupo frigorífico à distância, com um kit de instalação incluído até 10 metros. A instalação elétrica e a ligação do grupo frigorífico devem ser realizadas por técnicos qualificados para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do abatedor rápido carrelado?

A: A manutenção diária inclui a limpeza das superfícies internas e externas em aço inoxidável AISI 304 com produtos neutros e não abrasivos. A descongelação é feita através de gás quente e ventilação forçada, facilitando a remoção de gelo acumulado.

Q: Que acessórios estão incluídos com o abatedor de temperatura e quais são compatíveis?

A: Este abatedor de temperatura misto inclui um kit de instalação para o grupo à distância até 10 metros. Os carros para tabuleiros GN2/1 (600x800mm) não estão incluídos e devem ser adquiridos separadamente.

Q: Este abatedor de temperatura cumpre as normas de segurança alimentar?

A: Sim, o rápido arrefecimento ou congelação dos alimentos é fundamental para cumprir as diretrizes

HACCP e outras normas de segurança alimentar. Este processo evita o crescimento de microrganismos e preserva a qualidade dos produtos, garantindo a sua conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.