

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



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Rápido 3 Níveis GN 2/3 - 30L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.801	Modelo:	UD2930.801
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	660 x 640 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2930.801
Marca	UDI

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional e ultracongelador com 3 níveis para tabuleiros GN 2/3 e 30 L de volume. Construção robusta em aço inox, isolamento de 60 mm e ciclos controlados por sonda, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

Este equipamento de ultracongelção é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional, permitindo otimizar a conservação dos produtos alimentares e garantir o cumprimento das mais rigorosas normas de segurança e higiene. Desenvolvido para arrefecer ou congelar géneros alimentícios de forma extremamente rápida, preserva as suas qualidades organoléticas e aumenta significativamente o seu tempo de conservação.

Construído com exterior e interior em aço inoxidável de alta qualidade, assegura durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, características essenciais em ambientes de elevada exigência. O isolamento em poliuretano de alta pressão, isento de CFCs, reflete um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade, minimizando o impacto ambiental e os custos operacionais.

A tecnologia implementada permite ciclos de arrefecimento e congelação precisos, controlados por uma sonda ao centro do produto. Isto garante que os alimentos atingem rapidamente as temperaturas desejadas, prevenindo a proliferação bacteriana e mantendo a integridade de produtos frescos ou cozinhados. É a escolha ideal para estabelecimentos que operam com grandes volumes e requerem velocidade e fiabilidade constante.

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é a solução perfeita para restaurantes de grande movimento, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e qualquer estabelecimento que necessite de arrefecer ou congelar rapidamente uma vasta gama de produtos alimentares. É uma mais-valia na preparação de refeições para banquetes, na conservação de sobremesas delicadas ou no armazenamento seguro de ingredientes crus e cozinhados, desde a produção até ao consumo.

A sua capacidade de 30 litros e compatibilidade com tabuleiros GN 2/3 tornam-no bastante versátil para diversas necessidades de produção, seja em operações de pequena ou média escala. Garante a manutenção da qualidade e da frescura dos alimentos, ao mesmo tempo que otimiza os tempos de preparação e facilita o planeamento e gestão de stocks.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LPA)	660x640x420 mm
Dimensões Interiores (LPA)	340x363x270 mm
Níveis	3 (compatível com tabuleiros GN 2/3)
Volume	30 L
Temperatura de Arrefecimento	+3°C a -18°C
Capacidade de Arrefecimento (90 min)	+70°C > +3°C (9 kg)
Capacidade de Congelação (240 min)	+70°C > -18°C (7 kg)
Temperatura de Operação (Máx.)	+30°C
Humidade Relativa	60%
Gás Refrigerante	R452A-R455A
Espessura de Isolamento	60 mm
Espaço Entre Tabuleiros	80 mm
Peso Líquido/Bruto	45/56 kg
Potência	550 W
Tensão	230 V
Dimensões da Embalagem (LPA)	715x725x590 mm

Perguntas Frequentes

Qual a importância de um ultracongelador na restauração?

Um abatedor de temperatura é crucial para assegurar a segurança alimentar, pois arrefece rapidamente os alimentos, impedindo a proliferação de bactérias nocivas. Adicionalmente, preserva a qualidade, a textura e o sabor dos produtos, elementos fundamentais para a satisfação do cliente.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o design inteligente com interior e exterior em aço inoxidável, aliado aos cantos arredondados, facilita imenso a limpeza diária. Além disso, a unidade de condensação é de fácil acesso para manutenção, minimizando qualquer período de inatividade do equipamento.

O abatedor de temperatura utiliza gases refrigerantes amigos do ambiente?

Com efeito, este modelo incorpora gases refrigerantes R452A-R455A e isolamento de poliuretano sem CFCs. Esta escolha reflete um compromisso com a proteção ambiental, garantindo uma operação mais ecológica e responsável.

Quais as dimensões e o espaço necessário para este abatedor de temperatura?

Este abatedor de temperatura possui dimensões exteriores compactas de 660x640x420 mm (largura x profundidade x altura) e dimensões interiores de 340x363x270 mm. Sugere-se deixar um espaço de segurança adequado em redor do equipamento para garantir uma ventilação ótima e facilitar as operações de manutenção.

Que acessórios estão incluídos com o abatedor de temperatura?

O equipamento é fornecido com uma sonda ao centro para um controlo preciso da temperatura interna dos alimentos, uma sonda térmica para o interior da câmara, três pares de guias em aço inoxidável para tabuleiros e quatro pés ajustáveis em altura, permitindo uma adaptabilidade perfeita ao seu espaço de trabalho.