

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura Profissional 3 Níveis GN 1/1 ou 60x40

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2930.803	<b>Modelo:</b>	UD2930.803
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	15 kg	<b>Dimensões:</b>	750 x 740 x 750 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2930.803
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional de 3 níveis para tabuleiros GN 1/1 ou 60x40. Volume de 70L, estrutura em aço inox, isolamento de 60mm. Ideal para restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este ultracongelador de temperatura misto, concebido com 3 níveis e compatível com tabuleiros GN 1/1 ou 60x40, é indispensável para a cozinha profissional. Assegura o arrefecimento e a congelação rápida de produtos alimentares, mantendo inalteradas a sua qualidade, textura e propriedades nutricionais. A câmara de refrigeração contribui ativamente para o cumprimento das mais rigorosas normas de segurança alimentar, reduzindo significativamente o desperdício.

Com uma construção robusta em aço inoxidável e isolamento de poliuretano de alta densidade, o equipamento oferece durabilidade excepcional e elevada eficiência energética. O design simplificado otimiza os processos de limpeza e manutenção, enquanto a porta de fecho automático, com dobradiças à esquerda, e um painel de controlo eletrónico intuitivo garantem uma operação contínua e precisa. A descongelação ocorre convenientemente com a porta aberta, sem necessidade de resistências ou gás quente, otimizando o consumo energético e prolongando a vida útil do abatedor.

### Aplicações Profissionais

Este congelador profissional é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias indústrias e padarias que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma rápida e higiénica. O abatedor otimiza a preparação de pratos, permitindo uma gestão eficiente dos picos de produção e a conservação segura de alimentos por períodos prolongados, sempre em conformidade com os exigentes padrões do setor da restauração. A sua dimensão compacta é perfeita para cozinhas com espaço limitado que não abdicam da funcionalidade.

A capacidade de arrefecer 15 kg de alimentos de +70°C para +3°C em 90 minutos, ou de congelar 9 kg de +70°C para -18°C em 240 minutos, torna-o uma ferramenta indispensável para garantir a segurança alimentar e a excelência culinária. Utilize sempre a sonda ao centro para assegurar que o processo de refrigeração é concluído com base na temperatura real do alimento. Evite sobrepor alimentos nos tabuleiros, mantendo uma distribuição uniforme para maximizar a circulação do ar forçado e acelerar o processo. Para uma maior otimização, deixe a porta aberta após o serviço, permitindo a descongelação natural do evaporador sem consumo adicional de energia.

### Características Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Dimensões Exteriores	750x740x750/780 mm
Dimensões Interiores	610x410x280 mm
Níveis	3
Volume	70 L
Temperatura de Arrefecimento	+3°C / -18°C
Capacidade de Arrefecimento (90 min)	+70°C > +3°C (15 kg)
Capacidade de Congelação (240 min)	+70°C > -18°C (9 kg)
Temperatura de Operação	+43°C
Humidade Relativa	65%
Gás Refrigerante	R404A
Espessura do Isolamento	60 mm
Espaço Entre Tabuleiros	70 mm
Peso Líquido/Bruto	82 kg / 89 kg
Potência	1150 W
Tensão	230 V
Dimensões da Embalagem	800x800x1050 mm
Capacidade de Tabuleiros	GN 1/1 ou 600x400 mm

## **Perguntas Frequentes**

### **P: Quais as dimensões e requisitos de espaço para este blast chiller?**

R: O equipamento possui dimensões exteriores de 750x740x750/780 mm e interiores de 610x410x280 mm, com um volume de 70 litros. Embora compacto, requer uma área de instalação que permita ventilação adequada e fácil manutenção, especialmente para a grade frontal da condensação.

### **P: Que tipo de instalação elétrica é necessária para o abatedor?**

R: Este abatedor de temperatura opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 1150 W. Para garantir a segurança e o funcionamento otimizado, é recomendável ter uma instalação elétrica

dedicada com um disjuntor de capacidade apropriada.

**P: Como é realizada a manutenção e limpeza do aparelho?**

R: A limpeza interna do equipamento é facilitada pelos cantos arredondados, que evitam acumulações. Adicionalmente, o tabuleiro inferior de plástico, removível, é ideal para recolher a água condensada. A unidade de condensação dispõe de uma grade frontal de fácil acesso para a manutenção.

**P: Este abatedor de temperatura é adequado para qualquer tipo de estabelecimento de restauração?**

R: Sim, graças à sua versatilidade e às capacidades de refrigeração e ultracongelação rápidas, este abatedor é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis e pastelarias. O equipamento otimiza a conservação e preparação de alimentos de forma eficiente e conforme os padrões de higiene.

**P: O que significa que este abatedor é compatível com tabuleiros GN 1/1 ou 60x40?**

R: Esta compatibilidade indica que o abatedor pode ser utilizado tanto com tabuleiros Gastronorm 1/1 (530x325 mm), ideais para a restauração, como com tabuleiros de pastelaria de 600x400 mm. Esta versatilidade oferece uma elevada flexibilidade para diversas aplicações em cozinhas profissionais.