

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Abatedor Temperatura 5 Níveis GN 1/1 ou 60x40 100L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2930.805	<b>Modelo:</b>	ABATEDOR DE TEMPERATURA 5 NIVEIS 1/1GN OU 60X40
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ABATEDOR DE TEMPERATURA 5 NIVEIS 1/1GN OU 60X40

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional de 5 níveis, ideal para cozinhas HORECA. Arrefecimento rápido +70°C/+3°C (23kg/90min), congelação +70°C/-18°C (12kg/240min). Aço inox, compatível GN 1/1 ou 60x40.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Profissional — Principais Vantagens

Otimize a conservação dos seus alimentos com o Abatedor de Temperatura Profissional de 5 níveis, uma solução essencial para cozinhas industriais, restaurantes e pastelarias. Este equipamento de alta performance garante o arrefecimento rápido de +70°C a +3°C em apenas 90 minutos ou a congelação até -18°C em 240 minutos, preservando a qualidade, textura e propriedades nutricionais dos seus produtos. Ideal para evitar a proliferação bacteriana, assegurando a segurança alimentar e prolongando a vida útil.

Construído com exterior e interior em aço inoxidável AISI 304, este abatedor é robusto, durável e fácil de limpar, cumprindo os mais rigorosos requisitos de higiene, incluindo as normas HACCP. O isolamento de 60 mm e o termostato eletrónico garantem um controlo de temperatura preciso e eficiente, reduzindo o consumo energético e otimizando a operação diária na sua cozinha.

Com capacidade para tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 e um espaçamento de 70 mm entre eles, oferece versatilidade para diversas necessidades de produção. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita ao seu espaço, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade, eficiência e segurança alimentar.

### Aplicações

Este abatedor de temperatura é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias, padarias e empresas de catering. É indispensável para processos que requerem arrefecimento ou congelação rápida de grandes quantidades de alimentos, seja para preparação antecipada de refeições, conservação de sobremesas delicadas ou gestão eficiente de stocks.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Exteriores	750x740x870/900 mm

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Dimensões Interiores</b>	610x410x410 mm
<b>Número de Níveis</b>	5 (para tabuleiros GN 1/1 ou 60x40)
<b>Volume</b>	100 Litros
<b>Temperatura Arrefecimento</b>	+3°C a -18°C
<b>Capacidade Arrefecimento (90 min)</b>	23 kg (+70°C > +3°C)
<b>Capacidade Congelação (240 min)</b>	12 kg (+70°C > -18°C)
<b>Temperatura de Operação</b>	+43°C
<b>Humidade Relativa</b>	65%
<b>Gás Refrigerante</b>	R404A
<b>Espessura do Isolamento</b>	60 mm
<b>Espaço Entre Tabuleiros</b>	70 mm
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	92 kg / 98 kg
<b>Potência</b>	1424 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões Embalagem</b>	800x800x1050 mm