

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura 10 Níveis GN 1/1 ou 60x40 - 190L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2930.809	<b>Modelo:</b>	ABATEDOR DE TEMPERATURA 10 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 10 NIVEIS 1/1GN OU 60X40

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional de 10 níveis, compatível com GN 1/1 ou tabuleiros 60x40 cm. Essencial para segurança alimentar e otimização em cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura GN 1/1 — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional é um equipamento indispensável para cozinhas de hotelaria, restauração e pastelaria, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos cozinhados, prevenindo a proliferação bacteriana e preservando as suas propriedades organoléticas. Com capacidade para 10 níveis, é compatível com tabuleiros Gastronorm 1/1 ou 60x40 cm, oferecendo máxima flexibilidade no seu dia a dia.

Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, este abatedor assegura durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP). O isolamento de 60 mm de espessura contribui para uma melhor eficiência energética e para a manutenção de temperaturas internas estáveis.

As suas capacidades de arrefecimento e congelação permitem processar grandes volumes de alimentos de forma eficiente. O equipamento atinge +3°C em 90 minutos para 25kg de produto e -18°C em 240 minutos para 15kg de produto, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha e prolongando a frescura dos alimentos.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a gestão de stocks e a qualidade dos alimentos. A sua versatilidade permite o uso em diversas operações, desde o arrefecimento rápido de pratos prontos a servir até à congelação de produtos para armazenamento a longo prazo. Essencial em ambientes com elevada produção, onde a rapidez e a segurança alimentar são primordiais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	750 x 740 x 1300/1320 mm
Dimensões Interiores (L x P x A)	610 x 410 x 760 mm

Característica	Detalhe
Número de Níveis	10 (compatível com GN 1/1 ou 60x40)
Volume Interno	190 L
Temperatura de Arrefecimento	+3°C a -18°C
Capacidade de Arrefecimento (+70°C > +3°C em 90 min)	25 kg
Capacidade de Congelação (+70°C > -18°C em 240 min)	15 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)	112 kg / 120 kg
Potência	1490 W
Tensão	230 V