

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



Abatedor de Temperatura 3x GN 2/3, 30L, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE237731	Modelo:	237731
Marca:	Arktic	EAN:	8711369237731

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	237731
EAN	8711369237731

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 3 tabuleiros GN 2/3. Garante arrefecimento rápido de 7 kg e congelamento de 5 kg por ciclo, essencial para a segurança alimentar.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional é essencial para arrefecer e congelar rapidamente alimentos, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos em cozinhas de produção.

Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

Capacidade	3 tabuleiros GN 2/3
Volume da Câmara	30 L
Dimensões Externas (LxPxA)	660x640x525 mm
Dimensões da Câmara (LxPxA)	340x365x270 mm
Distância entre Guias	68 mm
Eficiência de Refrigeração	7 kg (+90 °C para +3 °C)/ciclo
Eficiência de Congelamento	5 kg (+90 °C para -18 °C)/ciclo
Tensão	230 V
Potência	420 W
Material da Estrutura e Câmara	Aço inoxidável 18/8
Isolamento	Espuma de ciclopentano, 60 mm
Refrigerante	R290
Classe Climática	4 (até 38 °C ambiente)

Peso Líquido

44 kg

Abatedor de Temperatura — Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer cozinha profissional que procure otimizar processos e cumprir rigorosas normas de segurança alimentar. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com produção própria, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis, permitindo a preparação antecipada de alimentos e a gestão eficiente de stocks.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- Garante a segurança alimentar através do arrefecimento e congelamento rápido, inibindo o crescimento bacteriano.
- Preserva a qualidade, textura e sabor dos alimentos, minimizando a perda de peso e humidade.
- Otimiza a produção na cozinha, permitindo preparar grandes quantidades de alimentos com antecedência.
- Oferece controlo preciso da temperatura com visor digital e sonda interna para monitorização dos alimentos.
- Contribui para a eficiência energética com isolamento de 60 mm e utilização de refrigerante R290.

Qual a capacidade deste abatedor de temperatura?

Este abatedor tem capacidade para 3 tabuleiros GN 2/3, com uma distância de 68 mm entre as guias, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado.

Quais as eficiências de arrefecimento e congelamento?

O equipamento consegue arrefecer 7 kg de alimentos de +90 °C para +3 °C por ciclo e congelar 5 kg de +90 °C para -18 °C por ciclo, garantindo rapidez e segurança.

Que tipo de refrigerante utiliza e quais as suas vantagens?

Utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.

Este abatedor possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, inclui um alarme visual e sonoro de porta aberta e interrompe o arrefecimento quando a porta é aberta, prevenindo perdas de temperatura e otimizando o consumo.

É possível monitorizar a temperatura interna dos alimentos?

Sim, além de medir a temperatura da câmara, o abatedor inclui uma sonda para medir a temperatura interna dos alimentos, assegurando um controlo preciso e o cumprimento das normas HACCP.