

# 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



## Abatedor de Temperatura 10 GN 1/1 | 252L | 230V

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE232187 | <b>Modelo:</b> | 232187        |
| <b>Marca:</b> | Arktic   | <b>EAN:</b>    | 8711369232187 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | Arktic |
| <b>Modelo</b> | 232187 |

EAN

8711369232187

## Descrição Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm. Arrefece 25 kg a +3°C e congela 20 kg a -18°C.

## Descrição Completa

Este abatedor de temperatura profissional, com profundidade de 900mm, é essencial para a segurança alimentar e otimização de processos em cozinhas de alta produção, permitindo arrefecer rapidamente alimentos cozinhados ou congelar produtos frescos.

### Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

|                                          |                                |
|------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Capacidade da Câmara</b>              | 10 x GN 1/1 ou 10 x 600x400 mm |
| <b>Volume Interno</b>                    | 252 L                          |
| <b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>        | 790x900x1535 mm                |
| <b>Dimensões Internas (LxPxA)</b>        | 640x452x870 mm                 |
| <b>Guias</b>                             | 10 conjuntos                   |
| <b>Espaçamento entre Guias</b>           | 75 mm                          |
| <b>Capacidade de Refrigeração (+3°C)</b> | 25 kg                          |
| <b>Capacidade de Congelação (-18°C)</b>  | 20 kg                          |
| <b>Potência</b>                          | 1180 W                         |
| <b>Tensão</b>                            | 230 V                          |
| <b>Peso Líquido</b>                      | 120 kg                         |
| <b>Material</b>                          | Aço inoxidável AISI 201        |

## Abatedor de Temperatura — Aplicações Profissionais

---

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering e pastelarias com confecção própria. Permite gerir eficazmente a produção de refeições, garantindo a qualidade e a segurança alimentar em todas as fases do processo.

## Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

---

Um abatedor de temperatura é crucial para qualquer operação profissional que exija controlo rigoroso da temperatura dos alimentos. As suas principais vantagens incluem a prevenção da proliferação bacteriana, a preservação da textura e sabor dos alimentos, a redução do desperdício e a otimização do tempo de preparação, permitindo uma gestão de stocks mais eficiente e uma maior flexibilidade na produção.

### Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este abatedor suporta?

Este abatedor de temperatura está desenhado para acomodar até 10 tabuleiros GN 1/1 ou 10 tabuleiros de 600x400 mm, com um espaçamento de 75 mm entre guias.

### Qual a diferença entre a capacidade de arrefecimento e congelação?

A capacidade de arrefecimento indica que o equipamento pode baixar 25 kg de alimentos de uma temperatura elevada para +3°C. A capacidade de congelação refere-se à capacidade de baixar 20 kg de alimentos para -18°C, ambos em ciclos rápidos.

### Que tipo de alimentos posso processar neste abatedor?

Pode processar uma vasta gama de alimentos, desde pratos cozinhados que necessitam de arrefecimento rápido para armazenamento seguro, a produtos frescos que se pretendem congelar rapidamente para preservar as suas propriedades organolépticas e nutricionais.

### Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável AISI 201 facilitam a limpeza e garantem a higiene necessária em ambientes de cozinha profissional. A manutenção regular, conforme as instruções do fabricante, assegura o bom funcionamento e longevidade do equipamento. **?**

### **Este abatedor é adequado para uma cozinha de grande volume?**

Com uma capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e a capacidade de arrefecer 25 kg ou congelar 20 kg rapidamente, este abatedor é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente e segura.