

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

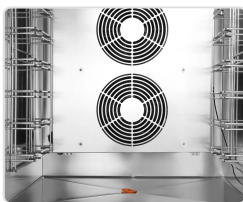


Abatedor de Temperatura 7 GN 1/1 212L 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE232194	Modelo:	232194
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232194

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232194
EAN	8711369232194

Descrição Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 (ou 600x400 mm). Refrigera 23 kg a +3°C e congela 18 kg a -18°C.

Descrição Completa

Este abatedor de temperatura profissional é essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos, arrefecendo rapidamente alimentos cozinhados ou frescos.

Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

Capacidade da Câmara	7 x GN 1/1 ou 7 x 600x400 mm
Dimensões Internas da Câmara	640x452x(H)730 mm
Espaçamento entre Guias	70 mm
Saída Refrigeração (+3°C)	23 kg
Saída Congelação (-18°C)	18 kg
Volume	212 L
Tensão	230 V
Potência	1180 W
Dimensões Externas (LxPxA)	790x900x(H)1377 mm
Peso	116 kg
Material	Aço inoxidável AISI 201

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. Permite arrefecer ou congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos, desde pratos cozinhados a produtos frescos, otimizando a organização da produção e cumprindo as normas de segurança alimentar.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- Redução do risco de proliferação bacteriana ao arrefecer rapidamente os alimentos.
- Preservação da textura, sabor e propriedades nutricionais dos alimentos.
- Otimização da gestão de stocks e redução do desperdício alimentar.
- Aumento da eficiência na cozinha, permitindo preparar alimentos com antecedência.
- Conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Qual a importância de um abatedor de temperatura na minha cozinha?

Um abatedor de temperatura é crucial para a segurança alimentar, pois reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, minimizando a proliferação de bactérias e prolongando a sua vida útil, mantendo a qualidade.

Este equipamento pode ser usado para refrigeração e congelação?

Sim, este abatedor de temperatura foi concebido para realizar tanto a refrigeração rápida (+3°C) como a congelação rápida (-18°C), oferecendo versatilidade na gestão dos seus alimentos.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este abatedor?

Este modelo é compatível com tabuleiros GN 1/1 ou tabuleiros de pastelaria com dimensões 600x400 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de produção.

Qual a capacidade de produção deste abatedor por ciclo?

Este abatedor tem uma capacidade de produção de 23 kg para refrigeração rápida a +3°C e 18 kg para congelação rápida a -18°C por ciclo, ideal para cozinhas de médio a grande volume.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável AISI 201 facilitam a limpeza e garantem a durabilidade do equipamento, sendo resistente à corrosão e fácil de higienizar.