

# 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



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura 5 x GN 1/1 94L Linha 700 Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE232170	<b>Modelo:</b>	232170
<b>Marca:</b>	Arktic	<b>EAN:</b>	8711369232170

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arktic
<b>Modelo</b>	232170
<b>EAN</b>	8711369232170

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Arrefece 15 kg a +3°C e congela 10 kg a -18°C. Construção em aço inoxidável.

## Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional foi concebido para arrefecer e congelar rapidamente alimentos, garantindo a segurança alimentar e a preservação da qualidade em cozinhas de produção intensiva. Com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, é uma solução robusta para otimizar o fluxo de trabalho.

### Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	5 x GN 1/1 ou 5 x 600x400 mm
<b>Volume Interno</b>	94 L
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	760x725x850 mm
<b>Dimensões Internas (LxPxA)</b>	640x400x360 mm
<b>Capacidade de Refrigeração (+3°C)</b>	15 kg
<b>Capacidade de Congelação (-18°C)</b>	10 kg
<b>Número de Guias</b>	5
<b>Espaçamento entre Guias</b>	65 mm
<b>Potência</b>	749 W

<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 201
<b>Peso Líquido</b>	69 kg
<b>Peso Bruto</b>	80 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este abatedor de temperatura é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção própria, e serviços de catering. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o versátil para a preparação e conservação de diversos pratos, desde refeições completas a sobremesas e produtos de padaria, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos em qualquer estabelecimento de restauração.

## Abatedor — Principais Vantagens

---

- Permite o arrefecimento rápido de alimentos cozinhados, minimizando o risco de proliferação bacteriana.
- Capacidade de congelação rápida a  $-18^{\circ}\text{C}$ , ideal para preservar a textura e o sabor dos produtos.
- Compatibilidade com tabuleiros GN 1/1, otimizando o uso do espaço e a organização na cozinha.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI 201, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza.
- Essencial para cumprir as normas de segurança alimentar e HACCP em cozinhas profissionais.
- Reduz o desperdício alimentar ao prolongar a vida útil dos produtos.