

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Rápido 10x GN1/1 25kg/ciclo

Informações do Produto

SKU:	UD2930.824	Modelo:	2930.824
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	750 x 750 x 1260 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2930.824

Descrição Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1. Refrigeração e congelação rápida para máxima frescura e segurança.

Descrição Completa

Abatedor de Temperatura – Principais Vantagens

Este ultracongelador profissional garante a máxima eficiência na refrigeração e congelação rápida de alimentos, essencial para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua conceção robusta em aço inoxidável, com cantos internos arredondados, facilita a limpeza e garante uma

higiene impecável, crucial para manter os mais altos padrões de segurança alimentar. O sistema de fecho automático da porta, com junta magnética, assegura a conservação da temperatura e a poupança energética, prolongando a vida útil dos seus produtos.

Um dos destaques deste equipamento é a sua versatilidade para trabalhar com tabuleiros GN1/1 e tabuleiros de 600x400 mm, uma característica que o torna um aliado perfeito para otimizar os fluxos de trabalho na sua cozinha. Com ciclos de arrefecimento e congelação ajustáveis e uma sonda de temperatura no centro, este freezer industrial permite um controlo preciso da temperatura, assegurando a qualidade e a frescura dos alimentos. Os pés ajustáveis em altura oferecem flexibilidade na instalação, adaptando-se facilmente ao seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e catering, este abatedor de temperatura é uma ferramenta indispensável para quem procura otimizar a preparação e conservação de alimentos. É perfeito para cozinhas de grande volume que necessitam de processar e armazenar grandes quantidades de comida de forma rápida e segura. A sua capacidade de abatimento e congelação garante que os nutrientes e a textura dos alimentos são preservados, resultando em pratos de qualidade superior para os seus clientes.

A sua tecnologia avançada e o design italiano tornam-no uma escolha de excelência para qualquer negócio que vise aumentar a produtividade e reduzir o desperdício alimentar. A facilidade de manutenção, com unidade condensadora de abertura frontal, contribui para um funcionamento contínuo e sem interrupções, minimizando os tempos de inatividade e maximizando o retorno do investimento.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Exteriores	750x750x1260/1320 mm
Dimensões Interiores	616x490x760 mm
Capacidade Tabuleiros	10x GN1/1 (60x40)
Volume	190 litros
Temperatura Arrefecimento	+3/-18 °C
Abatimento +3°C	25 kg
Congelação -18°C	15 kg
Temperatura Operação	+40 °C

Característica	Valor
Humidade Relativa	60 %
Gás Refrigerante	R452A
Espessura Isolamento	60 mm
Espaço Entre Tabuleiros	70 mm
Peso Líquido/Bruto	112-122 kg
Potência	1300 W
Tensão	230 V
Dimensões Embalagem	800x800x1480 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este abatedor de temperatura é mais indicado?

É ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de processar e armazenar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que o equipamento suporta?

Este abatedor está equipado para grelhas GN1/1 e tabuleiros 600x400 mm, suportando até 10 pares de guias em aço inoxidável.

Como é realizada a descongelação deste ultracongelador?

A descongelação é feita com a porta aberta, sem a necessidade de resistências ou gás quente, otimizando o processo e reduzindo o consumo de energia.

Os pés do abatedor são ajustáveis?

Sim, os pés em aço inoxidável são ajustáveis em altura, entre 60 e 80 mm, permitindo uma adaptação perfeita às necessidades do seu espaço de trabalho.

Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento?

O equipamento utiliza gás R452A, um refrigerante moderno e eficiente que contribui para a sua performance e para a sustentabilidade ambiental da sua operação.