

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 5xGN1/1 – 60x40 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.822	Modelo:	2930.822
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2930.822

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura de alta performance com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1 ou 60x40. Essencial para a segurança e qualidade alimentar.

Descricao Completa

Abatedor Rápido — Otimização Culinária

Este equipamento profissional é ideal para cozinhas de alta exigência, permitindo o arrefecimento ou congelação rápida de alimentos. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e design italiano, garante durabilidade e eficiência higiénica. A tecnologia de refrigeração ventilada, aliada ao gás R290, assegura um desempenho ambientalmente responsável e eficaz na conservação dos produtos.

A funcionalidade essencial de arrefecimento rápido evita a proliferação bacteriana, mantendo as propriedades organolépticas e nutricionais dos alimentos. Esta unidade é perfeita para a gestão de grandes volumes de produção, otimizando o fluxo de trabalho e prolongando a vida útil dos ingredientes e pratos preparados, impactando positivamente nos custos operacionais.

Aplicações Profissionais

O aparelho refrigerador é indispensável em cozinhas industriais, pastelarias, serviços de catering e restaurantes de grande dimensão. Consegue, eficientemente, trabalhar com grelhas GN1/1 e tabuleiros 600x400 mm, uma versatilidade crucial para diferentes tipos de estabelecimentos. Desde a preparação de pratos em banquetes à conservação de produtos de charcutaria ou pastelaria, este ultracongelador oferece a flexibilidade necessária para uma operação sem falhas.

A sua capacidade de manter temperaturas rigorosas, com ciclos reguláveis por sonda ao centro, é fundamental para o cumprimento das normas de segurança alimentar, protegendo a sua clientela e a reputação do seu negócio. A facilidade de limpeza e manutenção, com cantos internos arredondados e bandeja amovível, também contribui para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores	750x750x890/910 mm
Dimensões Interiores	616x490x390 mm
Capacidade Tabuleiros	5x1/1GN (60x40)

Característica	Detalhe
Volume	100 L
Temperatura Arrefecimento	+3/-18 °C
Abatimento +3°C	23 Kg
Congelação -18°C	12 Kg
Temperatura Operação	+40 °C
Humidade Relativa	60%
Gás Refrigerante	R290
Espessura Isolamento	60 mm
Espaço Entre Tabuleiros	70 mm
Peso Líquido/Bruto	92-98 Kg
Potência	1292 W
Tensão	230 V
Dimensões Embalagem	770x770x1050 mm

Perguntas Frequentes

Para que serve um abatedor de temperatura?

Um abatedor de temperatura arrefece ou congela rapidamente alimentos quentes, minimizando a proliferação bacteriana e garantindo a segurança alimentar. É essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas profissionais, mantendo a qualidade e o sabor dos alimentos a longo prazo.

Este equipamento é adequado para pastelarias e padarias?

Sim, o abatedor de temperatura é altamente versátil e compatível com tabuleiros 60x40 mm, tornando-o ideal para pastelarias e padarias. Permite arrefecer bolos, massas e outros produtos rapidamente, preservando a sua textura e frescura.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado?

Este modelo utiliza gás refrigerante R290, um hidrocarboneto com baixo impacto ambiental e excelente eficiência energética. Contribui para a redução da pegada de carbono do seu negócio, alinhando-se com as preocupações ecológicas atuais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável e os cantos internos arredondados facilitam a limpeza

diária, enquanto a bandeja inferior amovível recolhe a água da condensação. A grelha frontal da unidade condensadora também pode ser aberta para simplificar a manutenção.

Com que tipos de tabuleiros é compatível?

O equipamento é compatível com grelhas Gastronorm 1/1 (GN1/1) e tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo grande flexibilidade para diferentes necessidades de produção. Inclui ainda 5 pares de guias em aço inoxidável para otimizar o uso do espaço interno.