

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 3xGN1/1 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.820	Modelo:	2930.820
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2930.820

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura ultrarrápido com capacidade para 3 grelhas GN1/1 ou tabuleiros 600x400 mm. Ideal para arrefecimento e congelação eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Vantagens Profissionais

Concebido para restaurantes, cozinhas profissionais e hotelaria, este abatedor de temperatura ultracongelador oferece uma solução eficiente para a conservação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design italiano garantem durabilidade e um desempenho excepcional, sendo ideal para otimizar processos de arrefecimento e congelação em qualquer estabelecimento.

A unidade é equipada para manipulação de grelhas GN1/1 e tabuleiros de 600x400 mm, uma característica que maximiza a flexibilidade em cozinhas com elevada produção. Permite ciclos reguláveis com sonda ao centro, tanto para arrefecimento (+3°C) como para congelação (-18°C), garantindo a segurança alimentar e a manutenção das propriedades organolépticas dos produtos. Os pés ajustáveis em altura facilitam a integração em diferentes espaços de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento ultracongelador é indispensável para negócios que exigem a rápida refrigeração ou congelação de alimentos, prevenindo a proliferação bacteriana e prolongando a vida útil dos produtos. É ideal para pastelarias, charcutarias, restaurantes de alta cozinha, e qualquer cozinha industrial que necessite de manter os seus ingredientes e confeções na temperatura ideal de forma célere e segura. A sua capacidade de abater e ultracongelar rapidamente permite cumprir com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores	750 x 750 x 770/790 mm
Dimensões Interiores	616 x 490 x 270 mm
Capacidade Tabuleiros	3x GN1/1 (60x40)
Volume	70 Litros

Característica	Detalhe
Temperatura Arrefecimento	+3 / -18 °C
Abatimento (+3 °C)	15 Kg
Congelação (-18 °C)	9 Kg
Temperatura Operação	+40 °C
Humidade Relativa	60 %
Gás Refrigerante	R290
Espessura Isolamento	60 mm
Espaço entre Tabuleiros	70 mm
Peso Líquido/Bruto	81-92 Kg
Potência	1100 W
Tensão	230 V
Dimensões Embalagem	770 x 770 x 920 mm

Perguntas Frequentes

Para que serve um abatedor de temperatura?

Um abatedor de temperatura serve para arrefecer ou congelar alimentos rapidamente, minimizando a formação de cristais de gelo, o que ajuda a preservar a qualidade e o sabor original dos alimentos por mais tempo.

Qual a diferença entre um abatedor de temperatura e um ultracongelador?

Embora os termos sejam frequentemente usados de forma intercambiável, um abatedor de temperatura geralmente se refere à capacidade de arrefecer rapidamente, enquanto um ultracongelador atinge temperaturas ainda mais baixas para uma congelação extremamente rápida, como é o caso deste modelo.

Que tipo de alimentos posso processar neste equipamento?

Pode processar uma vasta gama de alimentos, desde produtos de pastelaria e panificação a carnes, peixes, vegetais e pratos pré-cozinhados, mantendo as suas características e prolongando a sua frescura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável e os cantos internos arredondados facilitam a limpeza. A unidade condensadora possui uma grelha frontal removível para simplificar as operações de

manutenção.

Este abatedor consome muita energia?

Operando com gás R290, um refrigerante eficiente, e com isolamento de poliuretano injetado de alta pressão, este equipamento foi concebido para um bom desempenho energético, apesar da sua potência de 1100W.