

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

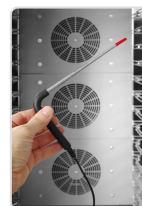


## Abatedor de Temperatura Eléctrico 15x GN 1/1 360L Professional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE232491	<b>Modelo:</b>	232491
<b>Marca:</b>	Arktic	<b>EAN:</b>	8711369232491

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arktic
<b>Modelo</b>	232491
<b>EAN</b>	8711369232491

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 15 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm. Ideal para refrigeração e congelação rápida de alimentos. Potência de 2080W.

## Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional foi concebido para arrefecer ou congelar rapidamente alimentos, garantindo a segurança alimentar e a preservação da qualidade em cozinhas de alta produção.

### Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	15x GN 1/1 ou 15x 600x400 mm
<b>Volume Interno</b>	360 L
<b>Dimensões Internas</b>	640x452x(H)1245 mm
<b>Dimensões Externas</b>	790x943x(H)1975 mm
<b>Espaçamento Guias</b>	75 mm
<b>Produção Refrigeração (+3°C)</b>	45 kg
<b>Produção Congelação (-18°C)</b>	35 kg
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Potência</b>	2080 W

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 201
<b>Peso Líquido</b>	187,36 kg

## Abatedor de Temperatura — Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hotéis, serviços de catering e cozinhas centrais. Essencial para a gestão de stocks e preparação antecipada de refeições em pastelarias com confeitaria, churrasqueiras e marisqueiras.

## Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança alimentar:** Reduz o risco de proliferação bacteriana, cumprindo as normas de higiene.
- **Qualidade dos alimentos:** Preserva a textura, o sabor e os nutrientes dos alimentos após a confeitaria.
- **Eficiência operacional:** Permite cozinhar em grandes lotes e gerir o tempo de produção de forma otimizada.
- **Versatilidade:** Compatível com tabuleiros GN 1/1 e tabuleiros de pastelaria 600x400 mm.
- **Construção robusta:** Fabricado em aço inoxidável AISI 201 para durabilidade e fácil limpeza.

### Qual a importância de um abatedor de temperatura numa cozinha profissional?

Um abatedor de temperatura é crucial para arrefecer ou congelar rapidamente os alimentos após a confeitaria, minimizando o tempo em que estes se encontram na zona de perigo bacteriológico, garantindo assim a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.

### Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este abatedor?

Este abatedor de temperatura é compatível com tabuleiros GN 1/1 e tabuleiros de pastelaria com dimensões de 600x400 mm, oferecendo versatilidade para diversas preparações.

### Qual a capacidade de produção deste equipamento em refrigeração e congelação?

Este abatedor tem uma capacidade de produção de 45 kg em refrigeração para +3°C e 35 kg em congelação para -18°C, ideal para cozinhas de média a alta produção.

?

### Este abatedor é adequado para cozinhas com espaço limitado?

?

Com uma profundidade de 943 mm, este abatedor enquadra-se na linha 900, sendo mais adequado para cozinhas profissionais de maior dimensão ou com espaço dedicado a equipamentos de produção intensiva.

**Qual o material de construção deste abatedor de temperatura?**

Este abatedor é construído em aço inoxidável AISI 201, um material robusto e higiénico, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.