

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Demolhador Bacalhau Refrigerado 300L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2058.500	Modelo:	2058.500
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	1060 x 660 x 940 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2058.500
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Demolhador de bacalhau refrigerado com capacidade de 300L, ideal para cozinhas profissionais. Mantém o peixe a +0/+4°C para ótima qualidade.

Descricao Completa

demolhador bacalhau — Demolhador de Bacalhau — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o processo de demolha de bacalhau, essencial em cozinhas profissionais e restaurantes. A sua operação refrigerada entre 0°C e +4°C assegura a manutenção ideal da qualidade do peixe, prevenindo a proliferação de bactérias e garantindo a segurança alimentar ao longo do processo. Com uma capacidade generosa de 300 litros, este demolhador otimiza o seu tempo de preparação e permite gerir grandes quantidades de bacalhau de forma eficiente. É uma solução duradoura que a sua equipa certamente irá valorizar.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que sirva grandes volumes de bacalhau. A cuba refrigerada com esgoto simplifica a manutenção e a higiene, permitindo uma integração perfeita em fluxos de trabalho intensivos. Garanta um produto final de excelência, com a textura e o sabor desejados, fundamental para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (AxLxP)	1060x660x940 mm
Variação de Temperaturas	+0°C / +4°C
Volume	300 L
Peso Líquido	60 Kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste demolhador de bacalhau?

Este equipamento tem uma capacidade útil de 300 litros, ideal para processar grandes quantidades

de bacalhau num único ciclo de demolha.

Que tipo de manutenção regular é necessária para o demolhador?

A manutenção inclui a limpeza regular da cuba e do sistema de esgoto, bem como a verificação periódica da temperatura para garantir o funcionamento eficiente.

Serve apenas para bacalhau ou pode ser utilizado para outros alimentos?

Embora otimizado para a demolha de bacalhau, o seu sistema refrigerado pode ser adaptado para a conservação temporária de outros alimentos que exijam temperaturas semelhantes.

É fácil de instalar numa cozinha profissional?

Sim, o demolhador é projetado para uma instalação simples com requerimentos padrão de ligação elétrica de 230V e acesso a um ponto de esgoto.

Quais são as vantagens de ter um sistema refrigerado para a demolha?

O sistema refrigerado assegura que o bacalhau se mantém a uma temperatura controlada, prevenindo o crescimento bacteriano e preservando a sua qualidade e frescura durante todo o processo de demolha.