

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 150L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2058.602	Modelo:	2058.602
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.130 kg	Dimensões:	800 x 700 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2058.602
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Demolhador de bacalhau refrigerado de 150L, com cuba em aço inox, controlo eletrónico e entrada/saída automática de água para eficiência profissional.

Descrição Completa

Demolhador Bacalhau — Eficiência Refrigerada

O demolhador de bacalhau UDB1500A é um equipamento essencial para estabelecimentos profissionais que exigem um processo de demolha rápido, eficiente e higiénico. Concebido com uma robusta cuba em aço inoxidável e isolamento de alta densidade, garante a manutenção de temperaturas ideais para uma demolha segura e eficaz. As tampas de correr em inox facilitam o acesso e a limpeza, enquanto o sistema de refrigeração integrado assegura a conservação do bacalhau em condições ótimas.

A gestão do processo é simplificada com o microprocessador eletrónico que permite o controlo preciso da temperatura e a programação horária. A funcionalidade de entrada automática de água e descarga de água salgada otimiza o trabalho, reduzindo a intervenção manual e garantindo a qualidade do produto final. Além disso, a chapa perfurada no fundo da cuba proporciona o suporte adequado para o bacalhau, evitando o contacto direto com o fundo e facilitando a circulação da água.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume que servem bacalhau regularmente. A sua capacidade de 150 litros e a manutenção de temperaturas entre +4°C e +6°C tornam-no perfeito para a preparação de grandes quantidades, otimizando o tempo e os recursos. Garante a qualidade e a frescura do bacalhau, um ingrediente fundamental em muitas ementas tradicionais portuguesas.

A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as mais exigentes normas de higiene alimentar, tornando-o um investimento seguro e rentável para qualquer cozinha profissional. O design prático e as funções automáticas contribuem para uma operação mais fluida e para a melhoria da produtividade da equipa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	800x700x1050 mm
Variação de Temperaturas	+4°C/+6°C
Volume	150 L
Potência Absorvida	611 W
Gás Refrigerante	R 290
Carga de Gás	0,130 kg
Tensão	230 V/Hz
Cuba	Inox com isolamento em poliuretano de alta densidade (40Kg/m3)
Tampas	Correr inox
Sistema de Refrigeração	Grupo compressor hermético arrefecido a ar forçado e placa fria com tubo de cobre de 3/8
Controlo de Temperatura	Microprocessador eletrónico
Funcionalidades Adicionais	Programador horário, válvula de entrada de água automática, saída de água salgada por tubo de esgoto, tubo para saída de água de limpeza, chapa inox perfurada no fundo

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de bacalhau que este demolhador consegue processar?

Este equipamento possui uma capacidade de 150 litros, permitindo demolhar uma quantidade substancial de bacalhau de uma só vez, ideal para operações de média a grande escala em cozinhas profissionais. A chapa perfurada no fundo otimiza o espaço e a circulação da água.

2. Como funciona o controlo de temperatura e o sistema de refrigeração?

O demolhador integra um microprocessador eletrónico para um controlo preciso da temperatura, mantendo-a entre +4°C e +6°C. O sistema de refrigeração utiliza um grupo compressor hermético arrefecido a ar forçado e uma placa fria, garantindo a conservação ideal do bacalhau.

3. É possível programar o processo de demolha?

Sim, o demolhador está equipado com um programador horário que permite definir os tempos de demolha. Dispõe ainda de uma válvula de entrada automática de água e um sistema de saída de

água salgada para maior conveniência.

4. A limpeza do demolhador é fácil de realizar?

Sim, a cuba em aço inoxidável e as tampas de correr facilitam o acesso para limpeza. Adicionalmente, possui um tubo dedicado para a saída da água de limpeza do tanque, simplificando a manutenção e a higiene.

5. Este demolhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este demolhador é particularmente adequado para restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos de restauração de alto volume que necessitam de demolhar grandes quantidades de bacalhau de forma eficiente e segura, garantindo a máxima frescura e qualidade do ingrediente.