

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Abatedor de Temperatura Multiponto 10x GN1/1 ou 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.240	Modelo:	2186.240
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	42 kg	Dimensões:	800 x 830 x 1750 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2186.240
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com sonda multiponto. Arrefecimento e ultracongelação rápidos para segurança alimentar e qualidade.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura profissional é uma solução robusta e essencial para qualquer cozinha industrial que pretenda otimizar a conservação de alimentos. O sistema multiponto com sonda de alta precisão assegura um arrefecimento rápido e eficaz, fundamental para manter a qualidade dos produtos e cumprir rigorosas normas de higiene. A sua capacidade para múltiplos tabuleiros Gastronorm GN1/1 ou 60x40 cm oferece uma versatilidade excecional, adaptando-se às diversas necessidades de produção em restaurantes, hotéis e pastelarias.

Com um design que prioriza a funcionalidade, o equipamento integra um display intuitivo para fácil controlo e monitorização dos ciclos de abatimento e congelação. A espessura do isolamento garante uma eficiência energética superior, minimizando o consumo e maximizando a performance a longo prazo. É um investimento duradouro que contribui significativamente para o aumento da produtividade na sua cozinha e para a segurança alimentar dos produtos servidos.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, serviços de catering, hotéis e outras operações de hotelaria que requerem uma rápida redução da temperatura de alimentos cozinhados ou a congelação ultrarrápida. É crucial para preservar a textura, sabor e qualidades nutricionais dos alimentos, prolongando a sua vida útil e evitando o desperdício.

A sua adaptabilidade a diferentes tipos de tabuleiros torna-o perfeito para uma vasta gama de produtos, desde pratos quentes acabados de cozinhar até produtos de padaria e pastelaria que necessitam de congelação imediata. A sua capacidade e eficiência são um trunfo para equipas que trabalham com volumes elevados e que necessitam de um desempenho constante e fiável.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões	800x830x1750 mm

Característica	Especificação
Temperatura Ambiente Máx.	+32 °C
Gás Refrigerante	R404A
Refrigeração	AR
Descongelação	Não aplicável (N)
Grelhas	10 GN1/1 (60x40)
Espessura do Isolamento	75 mm
Capacidade de Abatimento	42 Kg (de 90°C para +3°C)
Capacidade de Ultracongelação	25 Kg (de 90°C para -18°C)
Peso Líquido - Bruto	195/220 kg
Potência	3,2 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Para que serve um abatedor de temperatura com sonda multiponto?

O abatedor de temperatura com sonda multiponto serve para arrefecer ou congelar rapidamente os alimentos. A sonda multiponto garante uma medição precisa da temperatura em vários pontos do alimento, assegurando um processo fiável e uniforme.

Qual a diferença entre abatimento e ultracongelação neste equipamento?

No abatimento, o equipamento reduz a temperatura dos alimentos de 90°C para +3°C, ideal para conservação a curto prazo. Na ultracongelação, a temperatura é reduzida de 90°C para -18°C, permitindo a conservação a longo prazo e mantendo a qualidade original dos produtos.

Em que tipo de estabelecimentos este abatedor é mais utilizado?

Este abatedor é amplamente utilizado em restaurantes, pastelarias, hotéis e cozinhas industriais, onde a velocidade e a segurança alimentar na conservação dos alimentos são cruciais para a operação diária.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este modelo?

O equipamento é compatível com tabuleiros Gastronorm GN1/1, bem como tabuleiros de 60x40 cm, oferecendo flexibilidade e adaptabilidade para diversas utilizações na cozinha profissional.

Quais os benefícios de um isolamento de 75 mm de espessura?

Um isolamento de 75 mm de espessura otimiza a eficiência energética do abatedor, contribuindo para um menor consumo elétrico e uma maior estabilidade da temperatura interna, mesmo em

ambientes de cozinha mais quentes.