

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Abatedor de Temperatura Rápida 20 Tabuleiros GN 1/1 ou EN

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.338	Modelo:	UD2186.338
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	1050 x 1250 x 2260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2186.338
Marca	UDEX
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	20
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura para 20 tabuleiros GN 1/1 ou EN (40x60cm). Refrigeração 120kg (+3°C) e congelação 72kg (-18°C). Aço inox AISI 304, 400V.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura ultrarrápido é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a segurança alimentar e a excelência dos seus produtos. Permite arrefecer e ultracongelar rapidamente alimentos cozinhados, prevenindo a proliferação bacteriana e preservando as suas propriedades organoléticas de forma superior, otimizando o sabor e a textura.

Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, este ultracongelador assegura durabilidade e uma higiene impecável, características cruciais em ambientes de restauração e hotelaria exigentes. Com capacidade para 20 tabuleiros, compatíveis com os formatos GN 1/1 ou EN 40x60 cm, este equipamento maximiza o fluxo de trabalho e incrementa a produtividade da sua operação, adaptando-se a diversas necessidades.

O painel de controlo LCD multilingue e funcionalidades avançadas como os programas Infinity, Smart On e Multy tornam a operação intuitiva e versátil para a sua equipa. O sistema de isolamento de 80 mm contribui significativamente para uma maior eficiência energética e estabilidade térmica, assegurando um desempenho consistente e custos operacionais reduzidos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas industriais, serviços de catering e pastelarias com produção intensiva. Torna-se indispensável em processos que exigem um arrefecimento ou congelação rápida de grandes quantidades de alimentos, desde preparações quentes que necessitam de estabilização imediata a produtos de confeitaria que requerem congelação ultrarrápida. É a solução perfeita para otimizar o planeamento da produção e a gestão de stocks, garantindo a frescura e a segurança alimentar em todas as fases.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1050x1250x2260 mm

Característica	Detalhe
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade	20 níveis GN 1/1 ou EN 40x60 cm
Produção Refrigeração (+3°C)	120 kg (90°C para +3°C)
Produção Congelação (-18°C)	72 kg (90°C para -18°C)
Espessura Isolamento	80 mm
Potência	3000 W
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	280 kg / 380 kg
Tipo de Refrigeração	IFR (para refrigeração remota)
Porta	Abertura à direita
Controlos	Cartões LCD + codificador, multilingue
Programas Especiais	Infinity, Smart On, Multy, descongelação, conservação MSG LED

Perguntas Frequentes

Qual a importância de um abatedor de temperatura na restauração?

Um abatedor de temperatura é fundamental para cumprir as normas de segurança alimentar HACCP, arrefecendo rapidamente os alimentos cozinhados e minimizando o risco de crescimento bacteriano, além de preservar a textura, sabor e nutrientes dos pratos com eficácia.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este equipamento?

Este modelo é compatível com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 e tabuleiros de padaria e pastelaria EN de 40x60 cm. Esta versatilidade é crucial para diversas aplicações em cozinhas profissionais, facilitando a otimização dos processos de produção.

Este abatedor requer um sistema de refrigeração externo?

Sim, este abatedor ultrarrápido (blast chiller) é um modelo sem refrigerante integrado, concebido para ser conectado a um sistema de refrigeração remoto já existente. Esta característica otimiza o espaço na cozinha e reduz a emissão de ruído no ambiente de trabalho.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

O equipamento necessita de uma tensão de 400 V e uma potência de 3000 W. É imprescindível que a instalação elétrica seja efetuada por um técnico especializado, assegurando a compatibilidade com a rede elétrica local e que todas as normas de segurança sejam escrupulosamente cumpridas.

Como se realiza a manutenção e limpeza do abatedor de temperatura?

Tanto o interior como o exterior são fabricados em aço inoxidável AISI 304, o que facilita a sua limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre abrasivos, e seguir as instruções do manual para uma descongelação e manutenção adequadas.