

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura 20 Níveis GN 2/1 210kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2186.342	Modelo:	2186.342
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	210 kg	Dimensões:	1400 x 1250 x 2260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2186.342
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura ultrarrápido com 20 níveis GN 2/1 e capacidade de refrigeração até 210kg. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura GN 2/1 — Principais Vantagens

Este ultracongelador profissional é um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial que pretenda otimizar a conservação de alimentos, garantindo a sua qualidade e segurança. O sistema de refrigeração rápida atinge a temperatura desejada de forma eficiente, permitindo preservar as propriedades organoléticas dos produtos por mais tempo. Além disso, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura a durabilidade e a facilidade de higienização, fundamentais em ambientes com elevadas exigências sanitárias. A interface de controlo intuitiva facilita a programação e monitorização dos ciclos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, serviços de catering e unidades hoteleiras que necessitam de um desempenho robusto no abatimento de temperatura de grandes volumes de alimentos. Permite o arrefecimento rápido de pratos acabados ou a congelação de produtos frescos, minimizando a proliferação bacteriana e prolongando a vida útil dos ingredientes. Ajuda na gestão de stocks e na preparação antecipada de refeições, contribuindo para uma maior eficiência operacional na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1400x1250x2260 mm
Níveis GN	20 (GN 2/1 e EN 80x60 cm)
Produção Refrigeração (90°C a +3°C)	210 kg
Produção Congelação (90°C a -18°C)	144 kg
Controlo	LCD + codificador, multilingue
Isolamento	80 mm

Peso Líquido	360 kg
Peso Bruto	500 kg
Potência	4500 W
Tensão	400 V
Ventilação	Remota (sem grupo de refrigeração)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de refrigeração deste equipamento?

Este ultracongelador tem uma capacidade de refrigeração de 210 kg, o que significa que pode arrefecer até esta quantidade de alimentos de 90°C para +3°C de forma rápida e eficiente.

Este aparelho vem com grupo de refrigeração integrado?

Não, este modelo não inclui o grupo de refrigeração. Foi concebido para ser ligado a um sistema de refrigeração remoto já existente na sua instalação, permitindo maior flexibilidade.

Que tipo de bandejas são compatíveis com este abatedor?

O equipamento é compatível com tabuleiros GN 2/1 e EN 80x60 cm. A versatilidade do seu interior permite adaptar-se a diferentes necessidades de produção, otimizando o espaço disponível.

Quais os benefícios de utilizar um abatedor de temperatura na minha cozinha?

A utilização de um sistema de congelação rápida é crucial para a segurança alimentar, pois minimiza o crescimento bacteriano. Além disso, ajuda a manter a frescura, textura e sabor dos alimentos por mais tempo, reduzindo o desperdício.

É fácil de programar e utilizar?

Sim, o abatedor possui um painel de controlo LCD com codificador e é multilingue. Isto torna a programação dos ciclos de arrefecimento e congelação simples e acessível mesmo para operadores menos experientes.