

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



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Carrelado Udie20-80 gn

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.204	Modelo:	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-80
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-80
Instalação	De Chão
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para cozinhas profissionais. Capacidade de abatimento 80kg (+90°C/+3°C) e ultracongelação 65kg (+90°C/-18°C).

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura GN — Eficiência em Todas as Cozinhas

O abatedor de temperatura ou ultracongelador misto Udie20-80 representa uma solução indispensável para cozinhas profissionais e industriais que procuram otimizar a conservação de alimentos. Com a capacidade de realizar ciclos de abatimento rápido e congelação, este equipamento garante a manutenção da qualidade, textura e propriedades nutritivas dos alimentos, prolongando significativamente o seu tempo de prateleira.

Este modelo é ideal para estabelecimentos HORECA, como restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a redução de desperdício e a conformidade com as normas HACCP são cruciais. A sua construção robusta e o design eficiente permitem um controlo preciso da temperatura, assegurando a segurança alimentar e a excelência no serviço.

Aplicações

Perfeito para cozinhas de alta produção que necessitam de abater grandes volumes de alimentos de forma rápida e segura. É utilizado para arrefecer produtos de +90°C a +3°C, essencial para preparações que requerem conservação a curto prazo, e para ultracongelar de +90°C a -18°C, para armazenamento a longo prazo. A sua versatilidade permite a utilização com tabuleiros GN 2/1, GN 1/1 ou 600x800mm, adaptando-se a diversas operações culinárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	890x1440x2410 mm
Potência	3900 W
Potência Frigorífica	5400 W
Capacidade Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	80 kg

Característica	Detalhe
Capacidade Congelação (+90°C/-18°C/Kg)	65 kg
Dimensões Máximas Carro (LxPxA)	680x860x1860 mm
Espessura Isolamento	70 mm
Peso Líquido	353 kg
Peso Bruto	430 kg
Tensão	400 V
Unidade de Condensação	Incluída
Capacidade Tabuleiros	GN 2/1 ou GN 1/1 ou 600x800mm
Carro	Não incluído
Descongelação	Por gás quente e ventilação forçada
Grupo Compressor	À distância máxima de 15 metros