

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

Abatedor de Temperatura Misto 400V - 80kg Ciclagem

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.206	Modelo:	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-80RE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-80RE
Capacidade (kg)	41-80 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descrição Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional, 400V. Ciclo de abatimento 80kg (+90°/+3°C), congelação 65kg (+90°/-18°C). Compatível GN2/1 ou 600x800mm.

Descrição Completa

Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

O abatedor de temperatura misto (ou ultracongelador) em 400V é um equipamento essencial para cozinhas profissionais, garantindo a rápida redução da temperatura de alimentos, crucial para a segurança alimentar e a preservação das propriedades organoléticas. Com uma capacidade impressionante de ciclar 80 kg (+90°C/+3°C/Kg) e congelar 65 kg (+90°C/-18°C), este equipamento é ideal para operações de grande volume.

Este modelo específico, com descongelação por gás quente e ventilação forçada, assegura um desempenho eficiente e uma manutenção simplificada. A sua conceção robusta e o grupo compressor à distância máxima de 15 metros, oferecem flexibilidade na instalação e otimização do espaço na sua cozinha industrial, restaurante ou hotel.

Permite trabalhar com tabuleiros Gastronorm GN2/1 ou GN1/1, ou, alternativamente, com tabuleiros de 600x800mm, adaptando-se às necessidades específicas de cada estabelecimento, desde pastelarias a restaurantes de alta gastronomia.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering, pastelarias e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de manter a qualidade e segurança dos alimentos. É ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos, desde pratos cozinhados a confecções de pasteleria, prolongando a sua vida útil e mantendo a frescura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (AxLxP)	2410x890x1440 mm
Potência Total	475 + 3425 W
Potência Frigorífica	5400 W
Ciclo de Abatimento	80 kg (+90°C/+3°C/Kg)
Ciclo de Congelação	65 kg (+90°C/-18°C/)
Dimensões Máximas do Carro	680x860x1860 mm
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Líquido	255 kg
Peso Bruto	332 kg
Tensão	400 V