

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

Abatedor de Temperatura Misto 110KG/Ciclo - Abatimento e Congelação

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.208	Modelo:	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-110RE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ABATEDOR CARRELADO MISTO UDIE20-110RE
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para o sector HORECA, com capacidade de 110 kg (refrigeração) e 95 kg (congelação) por ciclo. Compatível com GN2/1 e GN1/1, descongelação a gás quente.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura misto (blast chiller ou blast freezer, em inglês) representa uma solução robusta para o sector HORECA e hotelaria, concebido para otimizar os processos de refrigeração e congelação de alimentos. A sua capacidade de 110 kg por ciclo de refrigeração e 95 kg por ciclo de congelação garante a preservação da qualidade e segurança alimentar, cumprindo as mais rigorosas normas HACCP.

Com um sistema avançado de descongelação por gás quente e ventilação forçada, este equipamento assegura uma gestão térmica eficiente, minimizando o consumo energético e prolongando a vida útil dos produtos. A possibilidade de integrar o grupo compressor à distância (até 15 metros) oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se a diversas configurações de cozinha profissional.

Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, pastelarias, serviços de catering e hotéis que necessitam de abater ou congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos. Perfeito para prever picos de procura, evitar desperdício alimentar e manter a textura e sabor originais dos produtos, desde pratos confeccionados a massas frescas e produtos de pastelaria.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	890x1440x2410 mm

Característica	Detalhe
Potência Instalada	475 W + 3900 W
Potência Frigorífica	7270 W
Ciclo de Abatimento (+90°/+3°C/Kg)	110 Kg
Ciclo de Congelação (+90°/-18°C/Kg)	95 Kg
Dimensões Máximas do Carro	680x860x1860 mm
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Líquido	255 Kg
Peso Bruto	332 Kg
Tensão de Alimentação	400 V