

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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Abatedor de Temperatura Misto 20xGN1/1 -18°C/95kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.222	Modelo:	UD2187.222
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	110 kg	Dimensões:	1040 x 1029 x 2275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.222

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este abatedor de temperatura? A: Este abatedor de temperatura misto possui dimensões de 1040x1029x2275 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para a sua instalação e para facilitar as operações de carga e descarga, bem como para a manutenção do grupo de refrigeração à distância., Q: Quais os requisitos de instalação para este equipamento? A: O abatedor de temperatura requer uma ligação elétrica de 400 V e possui uma potência de 4200 W. Inclui um grupo de refrigeração à distância e um kit de instalação até 10 metros, o que oferece flexibilidade no posicionamento do grupo. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados para assegurar o correto funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do abatedor de temperatura? A: A limpeza regular do interior e exterior do abatedor deve ser feita com detergentes neutros e panos macios para preservar o aço inox AISI 304. A descongelação é automática, através de gás quente e ventilação forçada, simplificando a manutenção. Recomenda-se também verificações periódicas dos componentes por um profissional para otimizar o desempenho e a vida útil do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com o abatedor? A: Este abatedor de temperatura misto é fornecido com um grupo de refrigeração à distância e um kit de instalação que permite a ligação até 10 metros. O carro de transporte para tabuleiros não está incluído no fornecimento padrão, devendo ser adquirido separadamente, caso seja necessário.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Abatedor de Temperatura Misto, Ultracongelador Profissional, Blast Chiller GN1/1

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13591

Alt Text Imagens

Abatedor Carrelado Misto Udit20-c+ / 110

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Abatedor Carrelado Misto Udit20-c+ / 110

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

UD2187.240,UD2187.242,UD2187.254

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre sondas de temperatura para monitorizar o núcleo dos alimentos, assegurando que o ciclo de abatimento ou congelação atinge as temperaturas regulamentares de forma eficaz., Organize os tabuleiros GN1/1 de forma a permitir uma circulação de ar otimizada dentro do abatedor, maximizando a eficiência do processo e evitando sobrecargas., Programe ciclos de limpeza e manutenção regulares, incluindo a descongelação por gás quente, para garantir a máxima performance e longevidade do equipamento, conforme as diretrizes do fabricante., Para ultracongelação de líquidos ou produtos com alto teor de humidade, considere o uso de moldes e recipientes adequados que facilitem a desmoldagem e evitem a adesão, otimizando o processo.
Uso Profissional - Perfis	Chefs Executivos e Sub-Chefs de Cozinha, Responsáveis de F&B (Food & Beverage) em Hotelaria, Gerentes de Produção em Empresas de Catering
Descrição Curta Original	Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 20xGN1/1, carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1040x1029x2275 mm Potência: 4200/13A w Potencia frigorífica 8150 w Ciclo de abatimento 110 (+90°/+3°C/Kg) Ciclo de congelação (+90°/-18°C/) 95 kg Espessura isolamento 85 mm Peso bruto: Kg 340 kg Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000758,EX19000759,EX19000757
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Hotelaria de Grande Porte: Em hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet, banquetes e restaurantes à la carte, este abatedor permite preparar grandes quantidades de pratos quentes, como assados ou guisados, com antecedência. Após a confeção, os alimentos são rapidamente arrefecidos para +3°C, permitindo o armazenamento seguro e a regeneração posterior, reduzindo a pressão durante os períodos de pico de serviço e garantindo a consistência na oferta., Catering e Produção Centralizada: Para empresas de catering que produzem refeições em larga escala para eventos ou distribuição, a capacidade de abater e ultracongelar 95kg de alimentos a -18°C é vital. Permite a produção em massa de componentes de pratos, sobremesas ou refeições completas, que podem ser armazenados por períodos mais longos sem perda de qualidade, facilitando a logística, a gestão de inventário e a resposta a grandes encomendas com prazos apertados., Pastelarias e Padarias Industriais: Em pastelarias e padarias com produção intensiva, este abatedor é fundamental para o controlo de temperatura de massas folhadas, cremes de pasteleiro, mousses e semi-frios. O rápido arrefecimento ou ultracongelação permite estabilizar a estrutura dos produtos, prevenir a cristalização excessiva, prolongar a sua frescura e facilitar a sua manipulação e transporte, garantindo a qualidade final e minimizando o desperdício.

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto 20xGN1/1 representa uma mais-valia estratégica para qualquer operação Horeca que vise otimizar a segurança alimentar, a eficiência operacional e a rentabilidade. Essencial para cozinhas de elevado volume, este equipamento permite a transição rápida de alimentos cozinhados para temperaturas de conservação seguras, prolongando a sua validade e preservando as qualidades organolépticas, crucial para a gestão de custos e para a manutenção de um padrão de qualidade elevado no serviço.

Capacidade (kg)

Mais de 80 kg

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

20

Temperatura

Negativa

Tipo

Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional, capacidade 20xGN1/1. Abatimento de 110kg (+3°C) e congelação de 95kg (-18°C). Construção em aço inox AISI 304 com isolamento de 85mm.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este ultracongelador misto foi meticulosamente concebido para satisfazer as exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais, restauração, hotelaria e pastelaria, assegurando a rápida e eficaz redução da temperatura dos alimentos. É uma ferramenta indispensável para a segurança alimentar, pois prolonga significativamente a vida útil dos produtos e preserva as suas qualidades organolépticas, minimizando o desperdício.

Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304, este equipamento confere uma durabilidade excecional, facilidade de higienização e elevada resistência à corrosão, características cruciais em ambientes de trabalho intensivo. A sua avançada tecnologia de descongelação por gás quente e ventilação forçada otimiza o ciclo de utilização, garantindo a máxima eficiência energética e operacionalidade contínua, mesmo nas condições mais desafiadoras.

Com uma capacidade robusta para 20 tabuleiros GN1/1, oferece uma versatilidade notável para grandes volumes de produção, tornando-o a escolha ideal para operações que necessitam de flexibilidade e alto desempenho. O isolamento de 85 mm de espessura contribui para um baixo consumo energético, mantendo as temperaturas internas estáveis e promovendo um negócio mais sustentável.

Aplicações Profissionais

Este eletrodoméstico profissional é indispensável em restaurantes de grande dimensão, hotéis com serviço de banquetes, cozinhas industriais, empresas de catering e pastelarias com produção intensiva. A sua capacidade de abater e congelar rapidamente permite cumprir rigorosas normas de segurança alimentar, otimizando os processos de preparação e conservação de refeições a grande escala.

É particularmente útil para chefs que procuram preparar refeições com antecedência, gerir picos de procura e reduzir o desperdício, preservando a frescura e a qualidade dos alimentos desde a sua confeção até ao consumo final.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxPxA)	1040x1029x2275 mm
Potência	4200 W (13 A)
Potência Frigorífica	8150 W
Ciclo de Abatimento (+90°C/+3°C)	110 kg
Ciclo de Congelação (+90°C/-18°C)	95 kg
Espessura do Isolamento	85 mm
Peso Bruto	340 kg
Tensão	400 V
Capacidade	20xGN1/1 (carro não incluído)
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Características Adicionais	Grupo à distância, kit de instalação até 10 metros

Perguntas Frequentes

Qual a importância de um abatedor de temperatura numa cozinha profissional?

Um abatedor de temperatura é crucial para a segurança alimentar, uma vez que reduz rapidamente a temperatura dos alimentos cozinhados, inibindo o crescimento bacteriano. Além disso, permite otimizar a gestão de stocks e a preparação antecipada de pratos, garantindo maior eficiência operacional.

Este abatedor é adequado para que tipo de estabelecimento?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering, pastelarias e outras instalações de restauração que requeiram a capacidade de abater e congelar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e segura, cumprindo as normas de higiene e segurança.

O carro para tabuleiros está incluído com este equipamento?

Não, o carro para tabuleiros não se encontra incluído com o abatedor de temperatura, sendo um acessório que poderá ser adquirido separadamente, de acordo com as necessidades específicas de cada operação e fluxo de trabalho na sua cozinha.

Como funciona a descongelação por gás quente neste abatedor?

A descongelação por gás quente é um método altamente eficiente que utiliza o calor do gás refrigerante para derreter o gelo formado no evaporador, otimizando o desempenho do equipamento. Este sistema minimiza as interrupções de funcionamento e garante uma maior fiabilidade do processo.

Quais os principais benefícios do isolamento de 85 mm de espessura?

O isolamento de 85 mm de espessura contribui significativamente para a eficiência energética do abatedor, mantendo as temperaturas internas estáveis e reduzindo o consumo de energia. Este fator é crucial para a sustentabilidade do seu negócio e para a conformidade com as regulamentações ambientais.