

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 110-140 kg sem Grupo

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.250	Modelo:	UD2187.250
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	140 kg	Dimensões:	1415 x 1225 x 2360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2187.250
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura ultrarrápido profissional, sem grupo frigorífico, com capacidade de 110-140 kg de abatimento e 95-125 kg de congelação.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este equipamento inovador, conhecido como abatedor de temperatura ultrarrápido ou *blast chiller*, está concebido para responder às mais altas exigências das cozinhas profissionais. Garante a máxima rapidez no arrefecimento e na ulterior ultracongelação de alimentos, um fator crucial para a segurança alimentar e a preservação da qualidade em qualquer estabelecimento moderno. A sua estrutura, que dispensa um grupo frigorífico integrado, oferece uma flexibilidade de instalação superior, sendo ideal para cozinhas que já possuem uma central de frio centralizada.

A robustez e a fiabilidade são asseguradas pela construção integral em aço inoxidável AISI 304, material de eleição no setor industrial devido à sua durabilidade, facilidade de higienização e resistência à corrosão. A tecnologia de descongelação por gás quente e ventilação forçada otimiza significativamente o desempenho do ultracongelador e minimiza os tempos de inatividade, garantindo uma operação eficiente e contínua essencial para o ritmo acelerado da restauração.

Com uma capacidade notável para ciclos de abatimento e congelação intensivos, este ultracongelador é uma solução indispensável para prolongar a vida útil dos produtos alimentares, mantendo as suas propriedades organoléticas inalteradas. É a escolha inteligente para gerir eficazmente os stocks e reduzir o desperdício em cozinhas com elevado volume de produção.

Aplicações Profissionais

Este abatedor ultrarrápido é uma ferramenta essencial para diversos setores da hotelaria e restauração, incluindo hotéis de grande porte, restaurantes com alto volume de clientes, pastelarias, serviços de catering e cozinhas centrais. Nestes ambientes, onde a preparação de um elevado número de produtos alimentares é diária, o equipamento permite otimizar os processos de confeção e conservação, contribuindo para uma gestão de produção mais eficaz.

É igualmente perfeito para estabelecimentos que procuram conformidade rigorosa com as normas HACCP. A capacidade de arrefecer rapidamente alimentos de +90°C para +3°C e de ultracongelar de +90°C para -18°C é fundamental para preservar a qualidade e a segurança alimentar em todas as etapas da cadeia de frio. Este freezer industrial é, portanto, um investimento vital para a segurança e a excelência culinária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1415 x 1225 x 2360 mm
Potência	5700 W
Capacidade Abatimento (+90°C/+3°C)	110-140 kg
Capacidade Congelação (+90°C/-18°C)	95-125 kg
Dimensões Máximas Carro	600 x 800 mm
Espessura Isolamento	70 mm
Peso Bruto	340 kg
Tensão	400 V
Material Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Carro Incluído	Não

Perguntas Frequentes

P: Qual a importância da versão "sem grupo" deste abatedor de temperatura para a minha cozinha profissional?

R: A versão "sem grupo" permite ligar o abatedor a uma central de frio externa já existente na sua cozinha. Esta configuração otimiza o espaço e a eficiência energética global do sistema de refrigeração do seu estabelecimento. É uma solução económica e flexível.

P: Como este abatedor de temperatura contribui para a segurança alimentar do meu negócio?

R: Este equipamento acelera o arrefecimento e a congelação de alimentos, passando de +90°C para +3°C e de +90°C para -18°C, respetivamente. Este processo rápido inibe o crescimento bacteriano, prolongando a frescura e a validade dos produtos, crucial para cumprir as normas HACCP.

P: O aço inoxidável AISI 304 utilizado na construção deste equipamento oferece que vantagens adicionais?

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua resistência superior à corrosão e durabilidade. Além disso, a sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, garantindo um ambiente de trabalho higiénico e em conformidade com as exigências sanitárias do setor alimentar.

P: Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este ultracongelador?

R: Este ultracongelador é ideal para qualquer cozinha de produção intensiva, como restaurantes de

grande volume, pastelarias, serviços de catering, e cozinhas centrais. A sua capacidade robusta de 110-140 kg de abatimento e 95-125 kg de congelação garante a eficiência necessária para gerir grandes quantidades de alimentos diariamente.

P: Qual o tipo de manutenção e limpeza recomendada para este abatedor de temperatura?

R: A manutenção diária inclui a limpeza das superfícies internas e externas com produtos específicos para aço inoxidável. Recomenda-se também uma inspeção técnica periódica para verificar o sistema de descongelação por gás quente e ventilação forçada, assegurando o seu bom funcionamento e longevidade.