

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Abatedor Ultracongelador Misto 150 kg com Grupo à Distância

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.254	Modelo:	UD2187.254
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150 kg	Dimensões:	1580 x 1390 x 2350 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2187.254
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Temperatura	Negativa

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para cozinhas profissionais, com capacidade de abatimento de 150 kg e ultracongelação de 135 kg.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Misto — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente, também reconhecido como ultracongelador ou blast chiller, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais que buscam celeridade e eficácia no arrefecimento e congelação de alimentos. A sua funcionalidade dual garante a máxima segurança alimentar, permitindo uma redução rápida da temperatura dos produtos e consequente preservação das suas qualidades organolépticas, cruciais para a experiência gastronómica.

A sua composição em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade confere durabilidade superior e simplifica as operações de limpeza, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de higiene exigidas no setor da restauração e hotelaria. Emprega um sistema de descongelação por gás quente e ventilação forçada, o que otimiza o ciclo de trabalho e minimiza as interrupções, garantindo um funcionamento contínuo.

Equipado com um kit de instalação para grupo à distância, permite uma flexibilidade notável no posicionamento do ultracongelador, otimizando o espaço disponível na sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a escolha perfeita para cozinhas de alta gastronomia, hotéis com elevada produção, serviços de catering e restauração industrial que requerem o processamento rápido de grandes volumes de alimentos. A sua dupla capacidade de abatimento e ultracongelação permite uma gestão de stocks mais eficaz e uma organização otimizada do fluxo de trabalho, contribuindo para uma maior rentabilidade e eficiência operacional. É um ativo indispensável para chefs e gestores de F&B que procuram excelência e segurança nos seus processos.

Características Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	1580x1390x2350 mm
Potência	7400 W
Potência frigorífica	10970 W
Ciclo de abatimento (+90º/+3ºC/Kg)	150 kg
Ciclo de congelação (+90º/-18ºC/Kg)	135 kg
Dimensões máximas do carro	600x1000 mm
Espessura do isolamento	70 mm
Peso bruto	580 kg
Tensão	400 V
Material	Aço inoxidável AISI 304

Perguntas Frequentes

Qual a importância deste abatedor de temperatura em cozinhas profissionais?

Um abatedor de temperatura é fundamental para a segurança alimentar, pois permite arrefecer rapidamente os alimentos, prevenindo a proliferação bacteriana e mantendo a frescura e as propriedades nutricionais dos produtos. Assim, garante a conformidade com as normas HACCP e a qualidade dos pratos servidos.

Este equipamento pode ser utilizado para ultracongelação?

Sim, este abatedor é de tipologia mista, o que significa que realiza tanto o ciclo de abatimento (+90ºC/+3ºC/Kg) quanto o ciclo de ultracongelação (+90ºC/-18ºC/Kg). É perfeitamente adequado para ultracongelar produtos, com uma capacidade de 135 kg, ideal para a gestão de grandes volumes.

Quais as dimensões e os requisitos de instalação elétrica deste ultracongelador?

As dimensões totais são 1580x1390x2350 mm. Opera com uma tensão de 400 V e uma potência de 7400 W, sendo essencial verificar a compatibilidade da sua instalação elétrica. O kit de grupo à distância até 10 metros oferece flexibilidade na alocação do espaço.

O carro para tabuleiros está incluído com o equipamento?

Não, o carro porta-tabuleiros não vem incluído com este aparelho. No entanto, é compatível com carros de dimensões máximas de 600x1000 mm, permitindo-lhe integrar as soluções de transporte que melhor se adequam à sua cozinha.

Como é efetuada a manutenção e limpeza deste abatedor misto?

A manutenção e limpeza são simplificadas pela sua construção em aço inoxidável AISI 304 e pelo pavimento isolante. A descongelação é um processo automático por gás quente e ventilação forçada,

facilitando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.