

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 150-200 kg GN2/1, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.264	Modelo:	UD2187.264
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1580 x 1390 x 2350 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.264

FAQ

Q: Quais são as dimensões para instalação deste abatedor de temperatura? A: Este abatedor de temperatura misto possui dimensões de 1580 mm (largura) x 1390 mm (profundidade) x 2350 mm (altura). Recomenda-se prever um espaço adicional para a circulação de ar e operações de manutenção., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento? A: O abatedor de temperatura requer uma tensão de alimentação de 400 V e uma potência de 1400 W. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado e esteja em conformidade com as normas de segurança vigentes., Q: Como é efetuada a descongelação e qual a manutenção necessária? A: A descongelação é realizada através de um sistema de gás quente e ventilação forçada, garantindo eficiência e rapidez. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e a verificação periódica dos componentes por um técnico especializado para otimizar o seu desempenho e longevidade., Q: Este abatedor de temperatura inclui carotes ou acessórios adicionais? A: Este modelo não inclui o carro (trolley), sendo necessário adquiri-lo separadamente. É compatível com carotes padronizados para tabuleiros GN2/1 (600x1000mm) para facilitar a carga e descarga dos alimentos., Q: Qual a capacidade de arrefecimento e congelação deste abatedor misto? A: Este abatedor tem um ciclo de abatimento de 150-200 kg (+90°C para +3°C) e um ciclo de congelação de 135-175 kg (+90°C para -18°C), garantindo um processamento rápido e seguro dos alimentos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

abatedor de temperatura, abatedor misto, blast chiller profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13611

Alt Text Imagens

Abatedor Carrelado Misto Udit40/150-200 S/ Grupo

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Abatedor Carrelado Misto Udit40/150-200 S/ Grupo

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

MS165.462.005,MS165.462.009

Uso Profissional - Dicas	Maximize a capacidade do abatedor utilizando tabuleiros GN 2/1 perfurados para otimizar a circulação do ar frio e garantir um abatimento uniforme e eficiente de 150-200 kg por ciclo., Aproveite a descongelação por gás quente para uma recuperação rápida do equipamento entre ciclos, minimizando o tempo de inatividade e aumentando a produtividade diária da sua cozinha., Implemente um protocolo rigoroso de monitorização da temperatura interna dos alimentos com sonda após cada ciclo, para garantir a conformidade com as normas HACCP e a máxima segurança alimentar., Considere a localização estratégica do grupo frigorífico remoto (não incluído) para otimizar o desempenho do abatedor, reduzir o ruído na área de trabalho e facilitar a manutenção.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo em Hotel/Resort de Luxo, Responsável de Produção em Cozinha Central/Catering, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras com Grande Volume
Descrição Curta Original	<p>Abatedor carrelado misto, sem grupo, capacidade 10xGN2/1 (600X1000mm), carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1580x1390x2350 mm
 Potência: 1400 w
 Potência: frigorífica N w
 Ciclo de abatimento 150-200 (+90º/+3ºC/Kg)
 Ciclo de congelação (+90º/-18ºC/) 135-175 kg
 Espessura isolamento 70 mm
 Peso bruto: 580 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7080BMET,VTVS7080CPGS,VTVS9080BMGT,VTVRG21
Uso Profissional - Casos de Uso	Otimização da Produção em Cozinhas Centrais de Hotéis e Cantinas: Em cozinhas centrais de hotéis ou grandes cantinas, este abatedor permite processar lotes significativos de refeições confeccionadas – como guisados, arrozos ou legumes cozidos – reduzindo-os rapidamente de +90°C para +3°C. Esta capacidade é crucial para o planeamento de menus, permitindo a preparação antecipada em grandes volumes e o armazenamento seguro antes do serviço, mantendo a textura e sabor originais., Gestão de Stocks e Congelação de Produtos de Pastelaria e Padaria: Para pastelarias e padarias com produção diária considerável, ou para empresas de catering que necessitam de gerir stocks de produtos semi-acabados, a função de congelação rápida (-18°C) é fundamental. Permite congelar massas folhadas, pão, bolos ou cremes logo após a preparação, preservando a sua estrutura celular e evitando a formação de macro-cristais de gelo, o que se traduz em maior qualidade após descongelação e menor desperdício., Catering de Grande Escala e Eventos: Em operações de catering para eventos de grande escala, onde a logística e a segurança alimentar são primordiais, o abatedor carrelado é vital. Permite abater rapidamente pratos quentes transportados do local de confeção para arrefecimento imediato, e posterior conservação ou transporte refrigerado, garantindo que os alimentos permanecem dentro das temperaturas seguras durante todo o processo, desde a cozinha até ao ponto de serviço.

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor Carrelado Misto de 150-200 kg por ciclo representa uma solução robusta e indispensável para operações de hotelaria, restauração e catering em Portugal que exigem controlo térmico rigoroso e volume de produção elevado. Este equipamento assegura a transição rápida da temperatura de confeção para temperaturas de refrigeração ou congelação, salvaguardando a segurança alimentar, a qualidade organolética dos produtos e a otimização dos fluxos de trabalho na cozinha profissional, em estrita conformidade com as diretrizes HACCP.

Capacidade (kg)

Mais de 80 kg

Instalação

De Chão

Temperatura

Negativa

Tensão

400V Trifásico

Tipo

Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto industrial em aço inox AISI 304, com ciclos de abatimento de 150-200 kg e de congelação de 135-175 kg.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este sistema de arrefecimento rápido foi concebido para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, oferecendo um controlo térmico excecional. Assegura a diminuição veloz da temperatura de alimentos, crucial para manter a qualidade, sabor e segurança alimentar, cumprindo rigorosas normas HACCP. A robusta construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, características indispensáveis em ambientes profissionais de elevado tráfego. O isolamento de 70 mm contribui significativamente para a eficiência energética, otimizando os custos operacionais ao minimizar a perda térmica.

A capacidade de operar em ciclos de abatimento de 150-200 kg e de congelação de 135-175 kg torna-o uma solução versátil para cozinhas com produção diária considerável. A descongelação por gás quente e ventilação forçada oferece uma recuperação rápida e eficiente do equipamento, maximizando o tempo de atividade. Este ultracongelador permite preservar as propriedades organoléticas e prolongar a vida útil dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer instalação de restauração coletiva que necessite de processar grandes quantidades de alimentos. Revela-se perfeito para arrefecer rapidamente pratos confeccionados, massas, produtos de pastelaria e carnes antes de serem armazenados ou congelados. A sua versatilidade e eficácia tornam-no num equipamento indispensável para otimizar os processos de produção e conservação alimentar, garantindo a excelência do serviço.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1580 x 1390 x 2350 mm
Potência	1400 W
Potência Frigorífica	N/A
Ciclo de Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	150-200 kg
Ciclo de Congelação (+90°C/-18°C)	135-175 kg
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Bruto	580 kg
Tensão	400 V
Capacidade	10x GN2/1 (600x1000mm)
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Grupo Frigorífico	Sem grupo (requer instalação remota)

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões para instalação deste aparelho de abatimento de temperatura?

A: Este abatedor de temperatura misto possui dimensões de 1580 mm (largura) x 1390 mm (profundidade) x 2350 mm (altura). Recomenda-se prever um espaço adicional para a circulação de ar e operações de manutenção.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento?

A: O abatedor de temperatura requer uma tensão de alimentação de 400 V e uma potência de 1400 W. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado e esteja em conformidade com as normas de segurança vigentes.

Q: Como é efetuada a descongelação e qual a manutenção necessária?

A: A descongelação é realizada através de um sistema de gás quente e ventilação forçada, garantindo eficiência e rapidez. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e a verificação periódica dos componentes por um técnico especializado para otimizar o seu desempenho e longevidade.

Q: Este abatedor de temperatura inclui carotes ou acessórios adicionais?

A: Este modelo não inclui o carro (trolley), sendo necessário adquiri-lo separadamente. É compatível com carotes padronizados para tabuleiros GN2/1 (600x1000mm) para facilitar a carga e descarga dos alimentos.

Q: Qual a capacidade de arrefecimento e congelação deste abatedor misto?

A: Este abatedor tem um ciclo de abatimento de 150-200 kg (+90°C para +3°C) e um ciclo de congelação de 135-175 kg (+90°C para -18°C), garantindo um processamento rápido e seguro dos alimentos.