

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



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Misto 150/135 kg Inox AISI 304

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.272	Modelo:	UD2187.272
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150 kg	Dimensões:	1580 x 1390 x 2585 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.272
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	abatedor de temperatura, abatedor misto profissional, blast chiller HORECA

Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13613
Alt Text Imagens	abatedor de temperatura
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+/150
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL
Descrição Curta Original	Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 40xGN1/1 ou 20xGN2/1, carro não incluído, descongelação através de gás quente e ventilação forçada, equipamento em aço inox AISI 304.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1580x1390x2585 mm Potência: 7400 w Potência: frigorífica 9380 w Ciclo de abatimento 150 (+90°/+3°c/Kg) Ciclo de congelação (+90°/-18°c/) 135 kg Espessura isolamento 70 mm Peso bruto: 310 kg Tensão: 400 V
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para uso profissional, com capacidade de 150 kg (abatimento) e 135 kg (congelação). Inox AISI 304, descongelação por gás quente, para tabuleiros GN 1/1 e GN 2/1.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a segurança alimentar no seu espaço profissional com este equipamento de arrefecimento e congelação. Concebido para atender às exigências rigorosas da cozinha moderna, permite processar alimentos rapidamente, preservando a sua frescura, sabor e propriedades

nutricionais por mais tempo. É a solução ideal para otimizar a gestão de stocks e a preparação de pratos em grande volume, garantindo sempre a máxima qualidade e em conformidade com as normas HACCP.

Fabricado em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, este ultracongelador assegura durabilidade, higiene e fácil limpeza, características indispensáveis para ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas industriais. Com a sua capacidade de até 150 kg para abatimento e 135 kg para congelação, e um sistema de descongelação por gás quente com ventilação forçada, destaca-se pela sua performance e fiabilidade, contribuindo para a redução do desperdício e para a otimização dos processos de produção.

Aplicações Profissionais

Este refrigerador misto é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações profissionais. É indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering, pastelarias, padarias e cozinhas industriais que necessitem de arrefecer rapidamente grandes quantidades de alimentos confeccionados, desde carnes e peixes a sobremesas e produtos de pastelaria. A sua capacidade de acomodar tabuleiros GN 1/1 ou GN 2/1 torna-o versátil para diversos formatos de produção.

Permite a implementação de métodos de trabalho avançados, como o cook&chill ou cook&freeze, essenciais para a organização eficiente das cozinhas e para a garantia da segurança alimentar. A sua robustez e o desempenho deste equipamento são cruciais para operações de alto volume, onde a rapidez e a fiabilidade são fundamentais para a qualidade final dos produtos servidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1580x1390x2585 mm
Potência Elétrica Total	7400 W
Potência Frigorífica	9380 W
Capacidade Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	150 kg
Capacidade Congelação (+90°C/-18°C/Kg)	135 kg
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Bruto	310 kg
Tensão	400 V
Capacidade em Tabuleiros	40x GN 1/1 ou 20x GN 2/1

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Grupo Frigorífico	À distância (kit de instalação até 10 metros incluído)

Perguntas Frequentes

Qual a importância de um abatedor de temperatura num estabelecimento profissional?

Um abatedor de temperatura é fundamental para garantir a segurança alimentar, prolongar a vida útil dos alimentos e otimizar processos na cozinha. Permite arrefecer ou congelar produtos rapidamente, minimizando a proliferação bacteriana e mantendo as características organolépticas.

Este abatedor é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com uma capacidade de abatimento de 150 kg e de congelação de 135 kg, este equipamento é ideal para cozinhas industriais, hotelaria e restaurantes com alta demanda, permitindo o processamento eficiente de grandes quantidades de alimentos de uma só vez.

O carro para tabuleiros está incluído com o equipamento?

Não, o carro para tabuleiros não está incluído com este abatedor de temperatura, sendo um acessório que deve ser adquirido separadamente, de acordo com as necessidades específicas do cliente.

Como funciona a descongelação deste abatedor?

A descongelação é efetuada por gás quente e ventilação forçada, um sistema eficiente que contribui para a manutenção da higiene e para o bom funcionamento do equipamento com um mínimo de intervenção manual.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este abatedor de temperatura?

Este abatedor é versátil, compatível com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 ou GN 2/1, oferecendo flexibilidade para diversas configurações de produção na sua cozinha profissional.