

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 200kg GN1/1 e GN2/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.274	Modelo:	UD2187.274
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1580 x 1390 x 2585 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

FAQ

Q: Quais são as dimensões físicas e o espaço necessário para a instalação deste abatedor de temperatura? A: Este abatedor de temperatura misto tem dimensões de 1580x1390x2585 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir espaço suficiente para a instalação do equipamento e para o grupo à distância, bem como para o kit de instalação até 10 metros., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O abatedor de temperatura requer uma tensão de alimentação de 400 V, o que corresponde a uma ligação trifásica. É indispensável que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança aplicáveis e seja realizada por um técnico qualificado., Q: CQue tipo de manutenção e limpeza são recomendados para garantir o bom funcionamento e a higienização do abatedor? A: Recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior do abatedor com detergentes neutros e não abrasivos. A descongelação, realizada através de gás quente e ventilação forçada, facilita a manutenção. É aconselhável a verificação periódica de componentes por um técnico especializado para assegurar a máxima eficiência e longevidade do equipamento., Q: Este abatedor de temperatura inclui carrinhos ou tabuleiros? A: Este modelo de abatedor de temperatura não inclui o carro. Contudo, é compatível com tabuleiros GN 1/1 (40 unidades) ou GN 2/1 (20 unidades), que podem ser adquiridos separadamente para complementar o equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

abatedor de temperatura, abatedor de choque, frio comercial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13615

Alt Text Imagens

Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+/200

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+/200

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

CHCR-161,CHCR-102,MS0165.462.013

Uso Profissional - Dicas

Maximize a eficiência energética: Utilize o isolamento de 70 mm a seu favor. Certifique-se de que as portas estão sempre bem fechadas e que o equipamento está localizado numa área com boa ventilação, longe de fontes de calor, para otimizar o consumo de energia., Planeamento de Produção e Cargas: Para tirar o máximo partido da capacidade de 200 kg de abatimento, planeie as suas produções em lotes que preencham a capacidade máxima de tabuleiros (GN1/1 ou GN2/1), garantindo que os alimentos são distribuídos uniformemente para um arrefecimento ou congelação homogénea e eficaz., Manutenção Preventiva Essencial: A limpeza regular do interior em aço inoxidável AISI 304 e a verificação periódica das borrachas de vedação são cruciais. Além disso, a manutenção do grupo frigorífico (que pode ser instalado à distância até 10 metros) por técnicos especializados assegura a longevidade e o desempenho ótimo do equipamento, minimizando paragens inesperadas., Gestão da Descongelação: A função de descongelação por gás quente e ventilação forçada deve ser integrada nos protocolos de higienização regular. Uma descongelação eficiente previne a acumulação de gelo, que pode comprometer a performance do equipamento e aumentar o consumo energético.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo/Chefe de Cozinha (Hotéis e Restaurantes): Responsável pela qualidade e segurança alimentar, vê neste equipamento uma ferramenta indispensável para otimizar a produção, gerir stocks e garantir a consistência dos pratos em operações de alto volume., Food & Beverage Manager (F&B Manager): Focado na rentabilidade e eficiência operacional, valoriza a capacidade de prolongar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar os custos de produção e armazenamento, impactando diretamente o EBITDA., Diretor de Operações/Compras (Catering e Cozinhas Industriais): Procura equipamentos robustos e de alta capacidade que suportem grandes volumes de produção diária, garantindo a conformidade com as normas HACCP e a escalabilidade das operações.

Descrição Curta Original

<p>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.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1580x1390x2585 mm
 Potência: 9600 w
 Potência: frigorífica 14400 w
 Ciclo de abatimento 200 (+90°/+3°c/Kg)
 Ciclo de congelação (+90°/-18°c/) 175 kg
 Espessura isolamento 70 mm
 Peso bruto: 320 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

VTVS9080BMGT,VTVS9080BMET,5062,VT4396

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais e Catering de Grande Volume: Em cozinhas centrais que abastecem múltiplas unidades ou em empresas de catering que produzem refeições para eventos de larga escala, este abatedor é crucial para processar rapidamente grandes quantidades de pratos cozinhados, como pratos de carne, peixe ou acompanhamentos. Permite arrefecer de +90°C para +3°C em tempo recorde, assegurando a segurança microbiológica e a manutenção da textura e sabor dos alimentos antes do transporte ou regeneração., Produção de Pastelaria e Padaria de Alta Rotação: Para pastelarias e padarias industriais, a capacidade de congelação rápida de 175 kg é fundamental para gerir picos de produção e reduzir o desperdício. Produtos como massas folhadas, semifrios, tartes ou pão pré-cozido podem ser ultracongelados, mantendo a sua qualidade e frescura, e depois armazenados para serem finalizados ou regenerados conforme a procura, otimizando o inventário e a mão-de-obra., Hotéis e Resorts com Serviço de Banquetes e Buffets: Em hotéis com grande volume de serviço de banquetes, buffets e room service, a capacidade para 40 tabuleiros GN1/1 ou 20 GN2/1 é vital para preparar componentes de refeição com antecedência. Este equipamento permite a produção em "mise en place" de bases culinárias, molhos ou sobremesas, que são rapidamente arrefecidas ou congeladas, garantindo a disponibilidade e a qualidade dos produtos para os momentos de maior afluência, sem comprometer a segurança.

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto de 200 Kg representa uma solução robusta e essencial para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal que procure otimizar a segurança alimentar, a eficiência operacional e a qualidade dos produtos. Este equipamento de alta capacidade permite o arrefecimento rápido ou a congelação profunda de grandes volumes de alimentos, preservando as suas características organolépticas e prolongando significativamente a sua vida útil, cumprindo rigorosamente as normas HACCP e otimizando os fluxos de trabalho em cozinhas de produção intensiva.

Modelo

UD2187.274

Capacidade (kg)

Mais de 80 kg

Tipo

Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto profissional para arrefecimento rápido ou congelação profunda. Capacidade de 200 kg (+90°C/+3°C) e 175 kg (+90°C/-18°C).

Descricao Completa

Abatedor Rápido de Alimentos — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração e hotelaria, este ultra-congelador misto assegura uma segurança alimentar rigorosa e a excelência dos seus produtos. Permite tanto o arrefecimento rápido como a congelação intensiva, preservando as características organolépticas dos alimentos e estendendo significativamente a sua vida útil de forma eficaz. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e uma higienização simplificada, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional. Com um isolamento de 70 mm, este equipamento otimiza a eficiência energética, minimizando os custos operacionais e contribuindo para um ambiente de trabalho mais sustentável. A descongelação por gás quente e ventilação forçada garante um processo rápido e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas industriais, restaurantes com grande volume de produção, hotéis, empresas de catering e pastelarias que necessitam de processar consideráveis quantidades de alimentos de forma expedita. A sua versatilidade permite a utilização com tabuleiros Gastronorm GN1/1 e GN2/1, adaptando-se a diversas necessidades de produção, desde a preparação de pratos individuais até ao armazenamento de grandes produções. A capacidade de 200 kg para arrefecimento rápido e 175 kg para congelação profunda torna-o indispensável para estabelecimentos que buscam otimizar os processos de preparação e conservação, garantindo a frescura e segurança dos alimentos em total conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1580x1390x2585 mm
Potência Total	9600 W
Potência Frigorífica	14400 W
Capacidade Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	200 kg
Capacidade Congelação (+90°C/-18°C/Kg)	175 kg
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Bruto	320 kg
Tensão	400 V

Característica	Valor
Capacidade de Tabuleiros	40xGN1/1 ou 20xGN2/1
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás Quente e Ventilação Forçada
Grupo Frigorífico	À distância, com kit de instalação até 10 metros

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões físicas e o espaço necessário para a instalação deste abatedor de temperatura?

A: Este abatedor de temperatura misto tem dimensões de 1580x1390x2585 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir espaço suficiente para a instalação do equipamento e para o grupo à distância, bem como para o kit de instalação até 10 metros.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A: O abatedor de temperatura requer uma tensão de alimentação de 400 V, o que corresponde a uma ligação trifásica. É indispensável que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança aplicáveis e seja realizada por um técnico qualificado.

Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para garantir o bom funcionamento e a higienização do abatedor?

A: Recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com detergentes neutros e não abrasivos. A descongelação, realizada através de gás quente e ventilação forçada, facilita a manutenção. É aconselhável a verificação periódica de componentes por um técnico especializado para assegurar a máxima eficiência e longevidade.

Q: Este abatedor de temperatura inclui carrinhos ou tabuleiros?

A: Este modelo de abatedor de temperatura não inclui o carro. Contudo, é compatível com tabuleiros GN 1/1 (40 unidades) ou GN 2/1 (20 unidades), que podem ser adquiridos separadamente para complementar o equipamento.

Q: Qual a finalidade do isolamento de 70 mm neste abatedor rápido de alimentos?

A: O isolamento de 70 mm foi otimizado para maximizar a eficiência energética do equipamento. Ajuda a manter a temperatura interna de forma mais estável, reduzindo o consumo de energia e os custos operacionais a longo prazo para o seu negócio.