

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Misto 150-200kg GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.276	Modelo:	UD2187.276
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	2585 x 1580 x 1390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.276

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas do abatedor de temperatura misto e o espaço necessário para instalação? A: O abatedor de temperatura misto apresenta dimensões de 1580x1390x2585 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço adicional que permita a circulação de ar adequada e o acesso para manutenção, especialmente na parte traseira para dissipação de calor., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este abatedor de temperatura profissional e como é realizada a descongelação? A: Este abatedor requer uma tensão elétrica de 400 V, sendo essencial uma ligação trifásica adequada à potência de 7400 W. A descongelação é efetuada através de gás quente e ventilação forçada, garantindo um processo eficiente e higiénico., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do abatedor de temperatura, e qual o material de construção? A: A manutenção e limpeza do abatedor são simplificadas pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, um material de alta durabilidade e fácil higienização. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável, evitando a acumulação de resíduos. Verificações periódicas aos ventiladores e ao sistema de descongelação são igualmente importantes., Q: Qual é a capacidade de abatimento e congelação deste equipamento, e qual a espessura do seu isolamento? A: Este abatedor de temperatura misto tem uma capacidade de ciclo de abatimento de 150-200 kg (de +90°C para +3°C) e um ciclo de congelação de 135-175 kg (de +90°C para -18°C). O isolamento robusto de 70 mm de espessura garante uma excelente eficiência térmica e poupança energética.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Abatedor de Temperatura Misto, Abatedor de Temperatura, Abatedor Rápido

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13617

Alt Text Imagens

Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+150-200 S/ Grupo

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Abatedor Carrelado Misto Udit40-c+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)

UD2187.242,UD2187.240,UD2187.254

Uso Profissional - Dicas	Maximize a capacidade do abatedor utilizando o carro de GN's adequado, garantindo que os tabuleiros não estão sobrecarregados para permitir uma circulação de ar eficiente e um abatimento uniforme., Implemente um sistema de registo rigoroso dos ciclos de abatimento (temperatura inicial, final e tempo) para cada lote, essencial para a rastreabilidade e conformidade com as diretrizes HACCP., Após cada ciclo de abatimento ou congelação, proceda à limpeza e higienização do interior do equipamento, especialmente as sondas de temperatura, para prevenir contaminações cruzadas e garantir a longevidade do equipamento., Considere a aquisição de um carro dedicado para o abatedor, que facilite o carregamento e descarregamento de grandes volumes de tabuleiros, otimizando a ergonomia e a rapidez das operações.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Hotel, Responsável de F&B em Unidades Hoteleiras, Gerente de Produção em Cozinhas Centrais/Catering
Descrição Curta Original	Abatedor carrelado misto, sem grupo, 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 N w Ciclo de abatimento 150-200 (+90°/+3°C/Kg) Ciclo de congelação (+90°/-18°C/) 135-175 kg Espessura isolamento 70 mm Peso bruto: 310 kg Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000757,EX19000755,EX19000759,EX19000758

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais de Hotéis e Catering de Grande Volume: Em cozinhas que produzem centenas de refeições diárias para banquetes, buffets ou serviço de quartos, este abatedor é essencial para gerir o fluxo de produção. Permite preparar pratos como assados, guisados ou sobremesas com antecedência, abater rapidamente a temperatura para garantir a segurança microbiológica e armazenar para posterior regeneração, mantendo a textura e o sabor originais. Isto otimiza o planeamento da produção e a resposta a picos de procura.

Produção de Pastelaria e Padaria Artesanal: Para pastelarias e padarias que operam em larga escala, o abatedor misto é crucial para o controlo de processos. Permite arrefecer rapidamente cremes, mousses e massas folhadas após a confeção, prevenindo a proliferação bacteriana e estabilizando a estrutura. No caso de produtos que necessitam de congelação rápida, como bolos inteiros ou porções individuais, assegura que a formação de microcristais de gelo é minimizada, preservando a qualidade e frescura após a descongelação.

Restaurantes com Serviço 'Mise en Place' Avançado: Em restaurantes com uma abordagem sofisticada de 'mise en place', onde componentes de pratos são preparados e pré-cozinhados, este abatedor possibilita a criação de um 'banco de alimentos' seguro e de alta qualidade. Molhos, bases, vegetais cozidos e proteínas podem ser preparados em grandes lotes, abatidos e armazenados, reduzindo o tempo de serviço durante os períodos de pico e garantindo uma consistência exemplar em cada prato servido.

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto com capacidade para 150-200 Kg e 40 tabuleiros GN1/1 é um pilar fundamental para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal que procure otimizar a segurança alimentar, a eficiência operacional e a qualidade dos seus produtos. Este equipamento permite arrefecer e congelar rapidamente grandes volumes de alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP, prolongando a vida útil dos produtos e preservando as suas características organoléticas, um fator crítico para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Capacidade (kg)

Mais de 80 kg

Instalação

De Chão

Temperatura

Negativa

Tipo

Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para 150-200 kg, com capacidade para 40xGN1/1. Construção em aço inoxidável AISI 304 e descongelação a gás quente.

Abatedor de Temperatura Misto — Abatedor Rápido — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente assegura o arrefecimento e congelação rápidos de grandes volumes de alimentos, um pilar fundamental para a segurança e otimização alimentar em qualquer cozinha profissional, restauração ou hotelaria. Garante a preservação das qualidades organoléticas, textura e sabor dos produtos, ao mesmo tempo que prolonga significativamente o seu prazo de validade, combatendo o desperdício.

Construído em aço inoxidável AISI 304, este ultra-congelador oferece durabilidade excecional e facilidade de higienização, critérios essenciais para ambientes gastronómicos exigentes. A sua capacidade elevada e design inteligente prometem um desempenho contínuo, mesmo sob as condições mais rigorosas, cumprindo todas as normas HACCP aplicáveis.

Com tecnologia de descongelação por gás quente e ventilação forçada, este congelador industrial proporciona uma operação estável e um controlo térmico preciso. O isolamento de 70 mm não só minimiza a perda de temperatura, como também maximiza a eficiência energética, resultando em custos operacionais reduzidos e um menor impacto ambiental para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para operações de grande escala, como restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering e cozinhas industriais. Também é uma solução perfeita para pastelarias, permitindo o arrefecimento ou congelação célere de refeições preparadas, massas e produtos de panificação. A sua versatilidade é reforçada pela capacidade de acomodar tabuleiros GN1/1 ou GN2/1, adaptando-se a variadas necessidades de produção na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	2585x1580x1390 mm
Potência	7400 W
Ciclo de Abatimento (+90°C/+3°C/Kg)	150-200 Kg
Ciclo de Congelação (+90°C/-18°C/Kg)	135-175 Kg
Capacidade	40xGN1/1 ou 20xGN2/1
Espessura de Isolamento	70 mm

Característica	Detalhe
Peso Bruto	310 Kg
Tensão	400 V
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás Quente e Ventilação Forçada
Carro	Não incluído

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de arrefecimento e congelação deste abatedor misto?

Este abatedor garante o arrefecimento de 150-200 kg de alimentos, de +90°C para +3°C, e a congelação de 135-175 kg, de +90°C para -18°C, rapidamente e com total segurança alimentar, mantendo a qualidade dos seus produtos intocável.

É necessário adquirir o carro para tabuleiros separadamente?

Sim, o carro para tabuleiros não está incluído com este modelo específico de ultra-congelador. Recomendamos a sua aquisição em separado para otimizar a operacionalidade e o manuseamento dos alimentos.

Qual o tipo de material de fabrico e quais os seus benefícios para uso profissional?

O equipamento é integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, aspetos cruciais para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Este equipamento tem um elevado consumo energético?

Com uma espessura de isolamento de 70 mm, este abatedor rápido foi concebido para ser energeticamente eficiente. Esta característica minimiza as perdas de temperatura, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a redução dos seus custos operacionais a longo prazo.

Este abatedor de temperatura está em conformidade com as normas HACCP?

Sim, graças à sua capacidade de arrefecer e congelar rapidamente os alimentos, este abatedor misto é uma ferramenta essencial para o cumprimento rigoroso das normas HACCP, garantindo a máxima segurança alimentar e qualidade dos produtos processados no seu estabelecimento.