

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 kg para 20xGN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.278	Modelo:	UD2187.278
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150 kg	Dimensões:	1580 x 1390 x 2585 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.278

FAQ

Q: Quais são as dimensões do abatedor de temperatura misto? A: O abatedor de temperatura misto tem dimensões de 1580x1390x2585 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em cozinhas profissionais com espaço limitado. Recomenda-se verificar o espaço disponível antes da aquisição para garantir uma instalação adequada., Q: Que requisitos de instalação são necessários para este abatedor de temperatura? A: Este abatedor requer uma tensão de 400 V e uma potência de entrada de 7400 W. Inclui um grupo à distância e um kit de instalação para até 10 metros, o que oferece flexibilidade no posicionamento do motor. A descongelação é realizada através de gás quente e ventilação forçada, garantindo um funcionamento eficiente., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do abatedor de temperatura? A: O equipamento é construído em aço inoxidável AISI 304, material conhecido pela sua durabilidade e facilidade de limpeza. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. É aconselhável a realização de verificações periódicas por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com o abatedor? A: O abatedor de temperatura misto não inclui o carro para as bandejas, sendo este um acessório a adquirir separadamente. A capacidade é para 20xGN2/1, o que permite o uso de carros ou grelhas compatíveis com esta norma. Recomenda-se verificar a compatibilidade de todos os acessórios para um fluxo de trabalho otimizado.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Abatedor de Temperatura Misto, Abatedor Rápido, Ultra Congelador Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13619

Alt Text Imagens

Abatedor Carrelado Misto Udit40-r/150

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Abatedor Carrelado Misto Udit40-r/150

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Abatedores de Temperatura

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

UD2187.256,UD2187.280,UD2187.286

Uso Profissional - Dicas	Monitore sempre a temperatura interna dos alimentos com sondas multiponto para garantir que o ciclo de abatimento ou congelação é eficaz e cumpre as diretrizes de segurança alimentar., Otimize a carga, garantindo que os tabuleiros GN 2/1 não estão excessivamente cheios, permitindo uma circulação de ar eficiente e maximizando a velocidade de arrefecimento/congelação., Aproveite a capacidade de programação para ciclos noturnos, permitindo que grandes lotes de produção sejam processados fora das horas de pico, otimizando a eficiência energética e a gestão da mão de obra., Realize a manutenção preventiva do sistema de refrigeração e descongelação por gás quente para assegurar o desempenho contínuo e a longevidade do equipamento, minimizando paragens inesperadas.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo (Hotéis e Restaurantes), Gerente de Produção (Cozinhas Industriais e Catering), Responsável de F&B (Cadeias Hoteleiras e Resorts)
Descrição Curta Original	<p>Abatedor carrelado misto, com grupo à distância e kit de instalação até 10 metros, capacidade 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: 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</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000756,EX19000758,EX19000757,SM5140028
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais de Cadeias Hoteleiras: Em cozinhas centrais que abastecem múltiplos pontos de venda ou restaurantes dentro de um complexo hoteleiro, este abatedor é essencial para o abate rápido de grandes volumes de pratos pré-cozinhados, como molhos de base, guisados ou componentes de menu. Permite a preparação antecipada, garantindo a rápida passagem pela zona de perigo de temperatura e mantendo a integridade dos alimentos para distribuição posterior., Serviços de Catering para Grandes Eventos: Para empresas de catering que gerem eventos de grande escala, como casamentos, conferências ou festivais, a capacidade de abater 150 kg de alimentos por ciclo é vital. Facilita a produção de massas, assados ou sobremesas em grandes lotes, assegurando que os produtos atingem rapidamente temperaturas seguras para transporte e regeneração no local do evento, sem comprometer a qualidade ou a textura., Produção em Grande Escala para Retalho ou Vending: Unidades de produção que fornecem refeições prontas para retalho ou máquinas de vending beneficiam imensamente deste equipamento. Permite processar grandes quantidades de refeições embaladas, como lasanhas, quiches ou sopas, garantindo um arrefecimento ultrarrápido que prolonga significativamente a sua validade e mantém as características sensoriais, otimizando a logística de stock e distribuição.

Uso Profissional - Introdução

Este abatedor de temperatura misto, com uma capacidade de 150 kg por ciclo, representa um investimento estratégico para qualquer operação de restauração, hotelaria ou catering de grande volume em Portugal. É uma ferramenta indispensável para garantir a segurança alimentar, otimizar a logística de produção e preservar a qualidade organolética dos alimentos, ao permitir o rápido arrefecimento ou congelação de grandes quantidades de produtos recém-confeccionados, em conformidade com as mais rigorosas normas HACCP. A sua robustez e eficiência são cruciais para gerir picos de procura e sustentar a consistência do serviço.

Capacidade (kg)

Mais de 80 kg

Nº de Tabuleiros / GN

20

Tipo

Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto para cozinhas profissionais. Capacidade de 150 kg (abatimento) e 135 kg (congelação) para 20xGN2/1 em aço inox.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Descubra o abatedor de temperatura ultracongelador, uma solução inovadora concebida para as cozinhas profissionais mais exigentes. Este equipamento robusto garante a diminuição rápida da temperatura de alimentos confeccionados, essencial para a segurança alimentar e para o prolongamento eficaz da vida útil dos seus produtos. Integrado na restauração, hotelaria e catering, o seu funcionamento otimizado assegura máxima eficiência e conformidade com as normas HACCP.

Construído em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, este blast chiller profissional oferece durabilidade excecional e facilidade de higienização, adaptando-se perfeitamente aos ambientes mais intensos. A sua compatibilidade com tabuleiros GN 2/1, conjugada com um grupo frigorífico à distância e kit de instalação incluído, proporciona flexibilidade na montagem e otimização do espaço na cozinha, minimizando a emissão de calor e ruído no ambiente de trabalho.

A tecnologia de descongelação por gás quente, complementada pela ventilação forçada, assegura um desempenho contínuo e eficaz. Este método de descongelação otimiza o funcionamento do aparelho, mantendo a integridade dos ciclos de abatimento e congelação, cruciais para a conservação das qualidades organoléticas dos alimentos e para uma elevada eficiência energética.

Aplicações Profissionais

Este abatedor misto é perfeitamente adequado para restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de restauração completo, cozinhas industriais e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos em curto espaço de tempo. A sua impressionante capacidade de 150 kg por ciclo de abatimento e 135 kg por ciclo de congelação permite-lhe gerir picos de produção sem comprometer a qualidade ou a segurança dos alimentos.

É uma ferramenta indispensável para chefs que visam preparar refeições com antecedência, minimizando o desperdício alimentar e assegurando a frescura e a textura dos pratos. A compatibilidade com tabuleiros GN 2/1 otimiza o fluxo de trabalho e a padronização, facilitando a integração em qualquer linha de produção profissional e elevando os padrões da sua operação quotidiana.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1580x1390x2585 mm
Potência	7400 W
Potência Frigorífica	9380 W
Ciclo de Abatimento (+90º/+3ºC/Kg)	150 kg
Ciclo de Congelação (+90º/-18ºC/Kg)	135 kg
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Bruto	310 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de abatimento e congelação deste equipamento?

Este abatedor atinge 150 kg no ciclo de abatimento (+90º/+3ºC/Kg) e 135 kg no ciclo de congelação (+90º/-18ºC/Kg), sendo ideal para operações de grande volume. Assim, consegue gerir picos de produção de forma eficiente.

É compatível com que tipo de tabuleiros?

O equipamento é compatível com tabuleiros de tamanho 20xGN2/1, otimizando a sua utilização em cozinhas profissionais que já utilizam este padrão gastronorm. Garante um fluxo de trabalho padronizado e sem interrupções.

Como é feita a descongelação do equipamento?

A descongelação é realizada através de um sistema de gás quente e ventilação forçada, garantindo uma manutenção eficiente e contínua do aparelho. Isso contribui para a longevidade do equipamento e a segurança alimentar.

Que ambientes beneficiam mais da instalação com grupo à distância?

A instalação com grupo à distância é ideal para cozinhas profissionais que procuram minimizar o ruído e o calor no ambiente de trabalho. Além disso, proporciona maior flexibilidade na disposição do espaço, otimizando a ergonomia da cozinha.

Que requisitos de instalação são necessários para este abatedor de temperatura?

Este abatedor requer uma tensão de 400 V e uma potência de entrada de 7400 W. Inclui um grupo à distância e um kit de instalação para até 10 metros, o que oferece flexibilidade no posicionamento do motor e simplifica o processo de adaptação à sua cozinha.