

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 40 GN1/1 Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.282	Modelo:	UD2187.282
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1580 x 1390 x 2585 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2187.282

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste abatedor de temperatura e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação? A: Este abatedor de temperatura misto possui dimensões de 1580x1390x2585 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma instalação adequada e a circulação de ar necessária, é recomendável um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento correto deste abatedor de temperatura industrial? A: O abatedor de temperatura requer uma tensão de 400 V e uma potência de 7400 W. É fundamental que a instalação elétrica do local cumpra com estas especificações e possua disjuntores adequados para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza deste abatedor de temperatura misto carrelado? A: A manutenção inclui a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável AISI 304 com produtos neutros e a verificação periódica do sistema de descongelação por gás quente e ventilação forçada. Recomenda-se a limpeza diária do interior e a sanitização regular conforme as normas de higiene alimentar. Para manutenções mais complexas, aconselha-se o contacto com um técnico especializado., Q: Quais as principais características do isolamento deste abatedor de temperatura? A: O abatedor de temperatura conta com um isolamento de 70 mm de espessura, o que garante uma excelente eficiência térmica. Este isolamento robusto minimiza a perda de temperatura, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a manutenção rápida e eficaz das temperaturas de abatimento e congelação.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Abatedor de Temperatura Misto, Abatedor de Temperatura Industrial, Congelador Rápido Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13623

Alt Text Imagens

Abatedor Carrelado Misto Udit40-r/150-200 S/ Grupo

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Abatedor Carrelado Misto Udit40-r/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)

CHCR-161,CHCR-101

Uso Profissional - Dicas	Maximize a capacidade utilizando tabuleiros GN adequados e garantindo que os alimentos são distribuídos uniformemente para otimizar o fluxo de ar e a eficiência do abatimento., Implemente um protocolo rigoroso de monitorização de temperaturas com sondas de núcleo, assegurando que os limites críticos de segurança alimentar são atingidos nos tempos estabelecidos pelo HACCP., Aproveite a função de congelação rápida para preparar componentes de menu 'mise en place' em grandes quantidades, reduzindo o tempo de preparação durante o serviço e minimizando o desperdício de ingredientes perecíveis., Realize a manutenção preventiva regular, incluindo a limpeza dos condensadores e a verificação das vedações das portas, para garantir a máxima eficiência energética e desempenho do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Chefe de Cozinha, Gestor de Alimentos e Bebidas (F&B Manager), Gerente de Produção em Cozinha Central/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)	VTVS7040BMGT, VTVS7040BMET
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção Centralizada e Catering de Grande Escala: Em cozinhas centrais ou empresas de catering que produzem refeições para centenas ou milhares de pessoas, o abatimento rápido de pratos como lasanhas, assados ou sopas permite arrefecer grandes quantidades de forma segura, antes do porcionamento e transporte. Garante que os alimentos permanecem na zona de temperatura segura, prolongando a sua validade e mantendo a sua textura e sabor., Otimização de Stocks em Hotéis e Restaurantes com Serviço Contínuo: Para hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet, almoço e jantar, ou restaurantes com elevada afluência, o abatedor permite preparar componentes de pratos com antecedência, como bases de molhos, purés ou sobremesas, e abatê-los ou congelá-los rapidamente. Isso otimiza a gestão de stocks, reduz o tempo de preparação durante os picos de serviço e assegura um padrão de qualidade consistente ao longo do dia, sem comprometer a segurança alimentar., Pastelaria e Padaria Industrial: Em pastelarias e padarias que produzem em volume, este abatedor é crucial para o arrefecimento rápido de massas folhadas, cremes de pasteleiro ou produtos de confeitaria após a cozedura. A congelação rápida de bolos, tartes ou pão permite otimizar a produção em períodos de menor procura, para posterior finalização e venda, conservando a frescura e impedindo a cristalização indesejada.

Uso Profissional - Introdução

O Abatedor de Temperatura Misto Carrelado 40 GN1/1 Industrial é uma peça central para qualquer operação de hotelaria ou restauração que exija rigor na segurança alimentar e otimização de processos. Com capacidade para 40 tabuleiros GN 1/1, este equipamento permite o abatimento rápido ou a congelação imediata de grandes volumes de alimentos, assegurando a máxima qualidade organoléptica dos produtos e uma gestão eficiente do fluxo de trabalho na cozinha profissional, minimizando riscos de contaminação e desperdício.

Tipo

Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto industrial carrelado, com capacidade para 40xGN1/1 ou 20xGN2/1. Arrefece e congela rapidamente alimentos.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este equipamento misto de refrigeração e congelamento rápido é uma solução robusta e altamente eficiente para cozinhas profissionais. Concebido para otimizar os processos de arrefecimento e ultracongelamento, assegura a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos seus produtos com a máxima eficácia.

Com uma capacidade versátil para 40 tabuleiros GN 1/1 ou 20 tabuleiros GN 2/1, este aparelho é ideal para grandes volumes de produção. Permite gerir o arrefecimento veloz ou a congelação de alimentos quentes logo após a confeção, minimizando a proliferação bacteriana e prolongando a vida útil dos produtos com segurança.

A recuperação célere da temperatura e a descongelação por gás quente com ventilação forçada garantem um funcionamento contínuo e higiénico, com o mínimo esforço de manutenção. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 confere durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de hotelaria e restauração exigentes.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de ultracongelação é perfeito para restaurantes com alta produção, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e pastelarias que necessitam de abater ou congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos. A sua notável versatilidade permite gerir e preservar diferentes

tipos de produtos, desde pratos cozinhados a cru, garantindo a sua integridade e sabor.

Torna-se um equipamento fundamental para qualquer estabelecimento que procure otimizar a organização da cozinha, poupar nos custos de matéria-prima através da redução do desperdício e cumprir rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar, proporcionando tranquilidade e eficiência à equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1580x1390x2585 mm
Potência	7400 W
Capacidade de Abatimento	150-200 kg (+90°C para +3°C)
Capacidade de Congelação	135-175 kg (+90°C para -18°C)
Espessura do Isolamento	70 mm
Peso Bruto	310 kg
Tensão	400 V
Capacidade Interna	40xGN1/1 ou 20xGN2/1
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Material	Aço inoxidável AISI 304
Carro	Não incluído
Grupo Frigorífico	Não incluído

Perguntas Frequentes

O que significa "misto" num abatedor de temperatura?

Um abatedor misto, que se designa também ultracongelador, permite realizar ambas as funções: o abatimento rápido (refrigeração) e a congelação rápida de alimentos. Isto oferece maior flexibilidade e eficiência na gestão de produtos frescos e congelados, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

Porque é importante o abatedor não incluir o grupo frigorífico?

A ausência de um grupo frigorífico incorporado permite maior flexibilidade na instalação, sobretudo em espaços onde é preferível ter a unidade condensadora remota. Esta configuração pode reduzir significativamente o ruído e o calor na cozinha, além de facilitar a manutenção e o acesso aos

componentes.

Qual a importância da espessura do isolamento de 70 mm?

Uma espessura de isolamento de 70 mm é crucial para a eficiência energética do equipamento. Ajuda a manter a temperatura interna estável, reduzindo o consumo de energia e garantindo um desempenho frigorífico superior, mesmo em ambientes de cozinha industrial de elevada temperatura.

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

Este abatedor de temperatura foi concebido para ser compatível com tabuleiros Gastronorm, especificamente os tamanhos 40xGN1/1 ou 20xGN2/1. Esta compatibilidade garante a máxima utilização do espaço interno e a integração perfeita com os equipamentos de confeção já existentes na sua cozinha profissional.

Como o abatedor de temperatura contribui para a segurança alimentar?

Ao arrefecer ou congelar rapidamente os alimentos após a confeção, o abatedor, por vezes também chamado de freezer, minimiza o tempo em que os produtos permanecem na zona de perigo de proliferação bacteriana. Isso assegura a máxima segurança alimentar, prolonga a validade dos alimentos e mantém as suas qualidades organolépticas, cumprindo as normas HACCP.