

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Abatedor de Temperatura Rápido Carrelado 2 Carros GN2/1

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                       |
|--------|------------|------------|-----------------------|
| SKU:   | UD2187.288 | Modelo:    | UD2187.288            |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                   |
| Peso:  | 390 kg     | Dimensões: | 1780 x 1790 x 2410 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Modelo     | UD2187.288 |
| Marca      | UDEX       |
| Instalação | De Chão    |
| Tipo       | Abatedor   |

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura carrelado misto para 2 carros GN2/1. Arrefecimento (390 kg) e congelação (365 kg) ultrarrápidos, com isolamento de 100mm e grupo remoto.

## Descricao Completa

### Abatedor Rápido – Principais Vantagens

Este equipamento de ultracongelação rápida misto, com capacidade para dois carros GN2/1, é uma ferramenta indispensável para cozinhas de alta produção que procuram excelência na conservação e segurança alimentar. Projetado para proporcionar o arrefecimento ou a congelação profundos de forma célere, garante que os alimentos mantêm a sua integridade estrutural e nutricional, essenciais para uma oferta gastronómica de elevada qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 confere durabilidade e facilita a higienização, um aspeto crítico em ambientes de utilização intensiva como a restauração.

Equipado com um sistema de refrigeração potente e controlo de temperatura rigoroso, este congelador rápido industrial evita eficientemente a proliferação bacteriana, otimizando a validade dos alimentos e minimizando o desperdício. O isolamento de 100 mm assegura uma notável eficiência energética, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais do seu negócio. A descongelação por gás quente e ventilação forçada garante um funcionamento contínuo e fiável, mesmo durante os períodos de maior exigência na cozinha.

A versatilidade deste aparelho permite-lhe tanto o abatimento rápido como a congelação de produtos, possibilitando a sua adaptação a diversas necessidades de preparação e de conservação de refeições. A opção de instalar o grupo frigorífico remotamente, até 10 metros, oferece ainda maior flexibilidade na arrumação do espaço de trabalho, otimizando o ambiente da sua cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Um aparelho como este é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na restauração e hotelaria, incluindo grandes restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e pastelarias. É ideal para cozinhas que necessitam de arrefecer rapidamente quantidades significativas de alimentos confeccionados para armazenamento seguro, ou para congelar produtos frescos, preservando eficazmente as suas propriedades organolépticas.

A sua capacidade para dois carros GN2/1 (600x800mm) torna-o particularmente adequado para operações com grande volume de produção, facilitando a otimização dos processos de preparação e distribuição de alimentos, sempre com a garantia de máxima higiene e segurança alimentar.

## Características Técnicas

| Característica                   | Valor                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)                | 1780x1790x2410 mm                                |
| Potência Total                   | 18000 W                                          |
| Potência Frigorífica             | 27630 W                                          |
| Ciclo de Abatimento (+90º/+3ºC)  | 390 kg                                           |
| Ciclo de Congelação (+90º/-18ºC) | 365 kg                                           |
| Espessura do Isolamento          | 100 mm                                           |
| Peso Bruto                       | 690 kg                                           |
| Tensão                           | 400 V                                            |
| Capacidade                       | 2 carros GN2/1 (600x800mm)                       |
| Material                         | Aço Inoxidável AISI 304                          |
| Descongelação                    | Gás quente e ventilação forçada                  |
| Grupo Frigorífico                | À distância (kit de instalação até 10m incluído) |

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste abatedor de temperatura rápido?**

A: O abatedor de temperatura rápido carrelado misto possui dimensões de 1780x1790x2410 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço adicional ao redor do equipamento para ventilação adequada, manutenção e para permitir o manuseamento dos carros GN2/1.

**Q: Este equipamento requer alguma instalação especial em termos de eletricidade ou refrigeração?**

A: Sim, este abatedor de temperatura funciona com uma tensão de 400 V e possui um grupo frigorífico à distância, com um kit de instalação incluído até 10 metros. A instalação elétrica e a ligação do grupo frigorífico devem ser realizadas por técnicos qualificados para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento.

**Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do abatedor rápido carrelado?**

A: A manutenção diária inclui a limpeza das superfícies internas e externas em aço inoxidável AISI 304 com produtos neutros e não abrasivos. A descongelação é feita através de gás quente e ventilação forçada, facilitando a remoção de gelo acumulado.

**Q: Que acessórios estão incluídos com o abatedor de temperatura e quais são compatíveis?**

A: Este abatedor de temperatura misto inclui um kit de instalação para o grupo à distância até 10 metros. Os carros para tabuleiros GN2/1 (600x800mm) não estão incluídos e devem ser adquiridos separadamente.

**Q: Este abatedor de temperatura cumpre as normas de segurança alimentar?**

A: Sim, o rápido arrefecimento ou congelação dos alimentos é fundamental para cumprir as diretrizes

HACCP e outras normas de segurança alimentar. Este processo evita o crescimento de microrganismos e preserva a qualidade dos produtos, garantindo a sua conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.