

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

Abatedor de Temperatura Misto 2 Carros GN2/1 - 178x179x241 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2187.294	Modelo:	UD2187.294
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	390 kg	Dimensões:	1780 x 1790 x 2410 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2187.294
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura misto de alta capacidade para 2 carros GN2/1. Refrigeração e congelação rápida para cozinhas profissionais. Aço inox AISI 304.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Ideal para restauração profissional e hotelaria, este ultracongelador misto com capacidade para dois carros GN2/1 é projetado para otimizar os processos de refrigeração e ultracongelação rápida. Garante a máxima qualidade e segurança alimentar, prolongando significativamente a vida útil dos produtos. A sua função combinada permite alternar entre abatimento e congelação de forma célere, adaptando-se às dinâmicas exigências de qualquer cozinha profissional.

Fabricado em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência e facilidade de higienização, este equipamento assegura uma longa durabilidade e conformidade com as rigorosas normas de higiene. O isolamento de 100 mm proporciona uma eficiência energética superior, mantendo uma temperatura interna estável e ideal. Este congelador industrial é, portanto, uma solução indispensável para a otimização diária da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura misto é perfeitamente adequado para restaurantes de grande porte, hotéis, empresas de catering, cozinhas centrais e pastelarias industriais. É um equipamento essencial para processos que exigem o arrefecimento ou a ultracongelação rápida de grandes quantidades de alimentos, desde produtos de confeção a matérias-primas cruas. A sua grande capacidade é ideal para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo a preparação de alimentos em lotes e a sua conservação em condições ótimas.

A redução do desperdício e a melhoria da organização na cozinha são benefícios diretos da utilização deste abatedor. Permite preparar ingredientes e pratos em larga escala, mantendo as suas qualidades organoléticas e nutricionais intactas, garantindo eficácia na gestão de stocks e flexibilidade na resposta a picos de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1780 x 1790 x 2410 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Carros	2 carros GN2/1 (600x800mm, não incluídos)
Potência Total	3700 W
Ciclo de Abatimento (+90°C/+3°C)	390 kg
Ciclo de Congelação (+90°C/-18°C)	365 kg
Espessura do Isolamento	100 mm
Peso Bruto	690 kg
Tensão Elétrica	400 V
Revestimento Interno/Externo	Aço Inoxidável AISI 304
Descongelação	Gás quente e ventilação forçada
Grupo Frigorífico	Sem grupo

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de um abatedor misto?

Um abatedor misto permite realizar tanto o arrefecimento rápido quanto a congelação ultrarrápida no mesmo equipamento, oferecendo flexibilidade e otimização do espaço na cozinha profissional. Isto é crucial para negócios com variadas necessidades de conservação alimentar.

Este abatedor vem com grupo frigorífico incluído?

Não, este modelo é fornecido sem grupo frigorífico, o que concede maior flexibilidade na instalação e na escolha do sistema de refrigeração externo mais adequado às suas necessidades específicas. Consulte um técnico especializado para a instalação correta do sistema de refrigeração.

Que tipo de carros são compatíveis com este abatedor?

O abatedor é compatível com dois carros de tamanho GN2/1 (600x800mm), que devem ser adquiridos separadamente. É fundamental garantir a aquisição de carros na dimensão correta para um funcionamento eficiente do equipamento.

Quais as dimensões exatas do abatedor de temperatura misto carrelado?

O abatedor de temperatura misto carrelado possui dimensões de 1780x1790x2410 mm, sendo essencial verificar o espaço disponível para a sua instalação na cozinha profissional antes da compra. Um planeamento adequado garante a funcionalidade e segurança.

Como posso garantir a manutenção e limpeza eficazes deste abatedor?

A manutenção e limpeza do abatedor são simplificadas pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, material resistente e higiénico. A descongelação é realizada de forma automática via gás quente

e ventilação forçada, facilitando os procedimentos de rotina e prolongando a vida útil do equipamento.