

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 Temperatura 5 Níveis GN 1/1 ou 60x40 100L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.805	Modelo:	ABATEDOR DE TEMPERATURA 5 NIVEIS 1/1GN OU 60X40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ABATEDOR DE TEMPERATURA 5 NIVEIS 1/1GN OU 60X40
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão
Nº de Níveis	5

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional de 5 níveis, ideal para cozinhas HORECA. Arrefecimento rápido $+70^{\circ}\text{C}/+3^{\circ}\text{C}$ (23kg/90min), congelação $+70^{\circ}\text{C}/-18^{\circ}\text{C}$ (12kg/240min). Aço inox, compatível GN 1/1 ou 60x40.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Profissional — Principais Vantagens

Otimize a conservação dos seus alimentos com o Abatedor de Temperatura Profissional de 5 níveis, uma solução essencial para cozinhas industriais, restaurantes e pastelarias. Este equipamento de alta performance garante o arrefecimento rápido de $+70^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ em apenas 90 minutos ou a congelação até -18°C em 240 minutos, preservando a qualidade, textura e propriedades nutricionais dos seus produtos. Ideal para evitar a proliferação bacteriana, assegurando a segurança alimentar e prolongando a vida útil.

Construído com exterior e interior em aço inoxidável AISI 304, este abatedor é robusto, durável e fácil de limpar, cumprindo os mais rigorosos requisitos de higiene, incluindo as normas HACCP. O isolamento de 60 mm e o termostato eletrónico garantem um controlo de temperatura preciso e eficiente, reduzindo o consumo energético e otimizando a operação diária na sua cozinha.

Com capacidade para tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 e um espaçamento de 70 mm entre eles, oferece versatilidade para diversas necessidades de produção. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita ao seu espaço, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade, eficiência e segurança alimentar.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias, padarias e empresas de catering. É indispensável para processos que requerem arrefecimento ou congelação rápida de grandes quantidades de alimentos, seja para preparação antecipada de refeições, conservação de sobremesas delicadas ou gestão eficiente de stocks.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Exteriores	750x740x870/900 mm
Dimensões Interiores	610x410x410 mm
Número de Níveis	5 (para tabuleiros GN 1/1 ou 60x40)
Volume	100 Litros
Temperatura Arrefecimento	+3°C a -18°C
Capacidade Arrefecimento (90 min)	23 kg (+70°C > +3°C)
Capacidade Congelação (240 min)	12 kg (+70°C > -18°C)
Temperatura de Operação	+43°C
Humidade Relativa	65%
Gás Refrigerante	R404A
Espessura do Isolamento	60 mm
Espaço Entre Tabuleiros	70 mm
Peso Líquido/Bruto	92 kg / 98 kg
Potência	1424 W
Tensão	230 V
Dimensões Embalagem	800x800x1050 mm