

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Abatedor de Temperatura Rápido 15 SN – 280L GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.812	Modelo:	UD2930.812
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	750 x 750 x 1850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2930.812
Marca	UDI
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido profissional com 15 níveis, compatível com tabuleiros GN 1/1 e 60x40 cm. Construção em inox AISI 304 e isolamento de 60 mm.

Descricao Completa

abatedor de temperatura rápido — Abatedor Rápido — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências das cozinhas de restauração e hotelaria, este equipamento de temperatura rápido é uma solução robusta e indispensável. Assegura a segurança alimentar dos produtos através de um arrefecimento e congelação ultrarrápidos, preservando a qualidade, o sabor e as propriedades nutricionais dos alimentos, e minimizando a proliferação bacteriana. É essencial para otimizar os processos de produção e a gestão de stock no seu negócio.

Construído em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior como no exterior, confere máxima durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a limpeza e a manutenção higiénica do aparelho. Os cantos interiores são arredondados, em conformidade com as rigorosas normas HACCP, garantindo um ambiente de trabalho seguro e sanitário. Este ultracongelador rápido foi concebido para alta eficiência, contribuindo para uma significativa poupança energética e para a sustentabilidade da sua operação.

Aplicações Profissionais

Este abatedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, padarias e pastelarias. É perfeito para arrefecer rapidamente grandes quantidades de alimentos pré-cozinhados, desde guisados e sopas quentes a produtos de confeitaria. A sua capacidade de congelação imediata é crucial para a preparação antecipada de refeições, garantindo a qualidade e frescura dos produtos para consumo posterior, ou para processos de ultracongelação que prolongam a vida útil dos alimentos. A versatilidade para tabuleiros GN 1/1 e 60x40 cm otimiza o fluxo de trabalho da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	750 x 750 x 1850/1870 mm
Dimensões Interiores (L x P x A)	610 x 410 x 1120 mm

Característica	Detalhe
Volume	280 L
Temperatura de Arrefecimento	+3°C a -18°C
Capacidade de Arrefecimento (90 min)	+70°C > +3°C (45 kg)
Capacidade de Congelação (240 min)	+70°C > -18°C (25 kg)
Temperatura de Operação	+43°C
Humidade Relativa	60%
Gás Refrigerante	R452A
Espessura do Isolamento	60 mm
Espaço Entre Tabuleiros	70 mm
Peso Líquido/Bruto	120-150 kg
Potência	2400 W
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a importância da espessura do isolamento neste abatimento de temperatura?

A: Uma espessura de 60 mm no isolamento é crucial para a eficiência energética do equipamento. Garante uma menor perda de frio, mantendo as temperaturas internas estáveis e reduzindo o consumo de energia, o que se traduz em poupanças significativas a longo prazo para o seu negócio.

Q: Este abatedor rápido está em conformidade com as normas de segurança alimentar?

A: Sim, o design interior com cantos arredondados foi especificamente concebido para cumprir com os requisitos do sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, assegurando a máxima higiene e segurança alimentar.

Q: Quais os tipos de tabuleiros compatíveis com este equipamento?

A: O abatedor de temperatura é compatível com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 e tabuleiros de pastelaria com dimensões 60x40 cm, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de preparação e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Q: Quais os requisitos de instalação para este abatedor de temperatura?

A: Este abatedor de temperatura requer uma tensão de 380 V para o seu funcionamento. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Q: Qual a capacidade de arrefecimento e congelação deste abatedor blast chiller?

A: A capacidade de arrefecimento é de 45 kg (de +70°C para +3°C em 90 minutos) e a capacidade de congelação é de 25 kg (de +70°C para -18°C em 240 minutos), garantindo rapidez e eficiência nos processos de conservação dos alimentos.