

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 10 GN 1/1 | 252L | 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE232187	Modelo:	232187
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232187

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232187

EAN	8711369232187
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm. Arrefece 25 kg a +3°C e congela 20 kg a -18°C.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional, com profundidade de 900mm, é essencial para a segurança alimentar e otimização de processos em cozinhas de alta produção, permitindo arrefecer rapidamente alimentos cozinhados ou congelar produtos frescos.

Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

Capacidade da Câmara	10 x GN 1/1 ou 10 x 600x400 mm
Volume Interno	252 L
Dimensões Externas (LxPxA)	790x900x1535 mm
Dimensões Internas (LxPxA)	640x452x870 mm
Guias	10 conjuntos
Espaçamento entre Guias	75 mm
Capacidade de Refrigeração (+3°C)	25 kg
Capacidade de Congelação (-18°C)	20 kg
Potência	1180 W

Tensão	230 V
Peso Líquido	120 kg
Material	Aço inoxidável AISI 201

Abatedor de Temperatura — Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering e pastelarias com confecção própria. Permite gerir eficazmente a produção de refeições, garantindo a qualidade e a segurança alimentar em todas as fases do processo.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Um abatedor de temperatura é crucial para qualquer operação profissional que exija controlo rigoroso da temperatura dos alimentos. As suas principais vantagens incluem a prevenção da proliferação bacteriana, a preservação da textura e sabor dos alimentos, a redução do desperdício e a otimização do tempo de preparação, permitindo uma gestão de stocks mais eficiente e uma maior flexibilidade na produção.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este abatedor suporta?

Este abatedor de temperatura está desenhado para acomodar até 10 tabuleiros GN 1/1 ou 10 tabuleiros de 600x400 mm, com um espaçamento de 75 mm entre guias.

Qual a diferença entre a capacidade de arrefecimento e congelação?

A capacidade de arrefecimento indica que o equipamento pode baixar 25 kg de alimentos de uma temperatura elevada para +3°C. A capacidade de congelação refere-se à capacidade de baixar 20 kg de alimentos para -18°C, ambos em ciclos rápidos.

Que tipo de alimentos posso processar neste abatedor?

Pode processar uma vasta gama de alimentos, desde pratos cozinhados que necessitam de arrefecimento rápido para armazenamento seguro, a produtos frescos que se pretendem congelar rapidamente para preservar as suas propriedades organolépticas e nutricionais. ?

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e exterior em aço inoxidável AISI 201 facilitam a limpeza e garantem a higiene necessária em ambientes de cozinha profissional. A manutenção regular, conforme as instruções do fabricante, assegura o bom funcionamento e longevidade do equipamento.

Este abatedor é adequado para uma cozinha de grande volume?

Com uma capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e a capacidade de arrefecer 25 kg ou congelar 20 kg rapidamente, este abatedor é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente e segura.