

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Abatedor de Temperatura 5 x GN 1/1 94L Linha 700 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	HE232170	Modelo:	232170
Marca:	Arctic	EAN:	8711369232170

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232170
EAN	8711369232170
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Arrefece 15 kg a +3°C e congela 10 kg a -18°C. Construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional foi concebido para arrefecer e congelar rapidamente alimentos, garantindo a segurança alimentar e a preservação da qualidade em cozinhas de produção intensiva. Com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, é uma solução robusta para otimizar o fluxo de trabalho.

Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

Capacidade	5 x GN 1/1 ou 5 x 600x400 mm
Volume Interno	94 L
Dimensões Externas (LxPxA)	760x725x850 mm
Dimensões Internas (LxPxA)	640x400x360 mm
Capacidade de Refrigeração (+3°C)	15 kg
Capacidade de Congelação (-18°C)	10 kg

Número de Guias	5
Espaçamento entre Guias	65 mm
Potência	749 W
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável AISI 201
Peso Líquido	69 kg
Peso Bruto	80 kg

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção própria, e serviços de catering. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o versátil para a preparação e conservação de diversos pratos, desde refeições completas a sobremesas e produtos de padaria, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos em qualquer estabelecimento de restauração.

Abatedor — Principais Vantagens

- Permite o arrefecimento rápido de alimentos cozinhados, minimizando o risco de proliferação bacteriana.
- Capacidade de congelação rápida a -18°C, ideal para preservar a textura e o sabor dos produtos.
- Compatibilidade com tabuleiros GN 1/1, otimizando o uso do espaço e a organização na cozinha.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI 201, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza.
- Essencial para cumprir as normas de segurança alimentar e HACCP em cozinhas profissionais.
- Reduz o desperdício alimentar ao prolongar a vida útil dos produtos.