

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 Elétrico 15x GN 1/1 360L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE232491	Modelo:	232491
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232491

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232491
EAN	8711369232491
Capacidade (L)	201–400 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	15
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 15 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm. Ideal para refrigeração e congelação rápida de alimentos. Potência de 2080W.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional foi concebido para arrefecer ou congelar rapidamente alimentos, garantindo a segurança alimentar e a preservação da qualidade em cozinhas de alta produção.

Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

Capacidade	15x GN 1/1 ou 15x 600x400 mm
Volume Interno	360 L
Dimensões Internas	640x452x(H)1245 mm
Dimensões Externas	790x943x(H)1975 mm
Espaçamento Guias	75 mm
Produção Refrigeração (+3°C)	45 kg

Produção Congelação (-18°C)	35 kg
Tensão	230 V
Potência	2080 W
Material	Aço inoxidável AISI 201
Peso Líquido	187,36 kg

Abatedor de Temperatura — Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hotéis, serviços de catering e cozinhas centrais. Essencial para a gestão de stocks e preparação antecipada de refeições em pastelarias com confeitaria, churrasqueiras e marisqueiras.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- ****Segurança alimentar:**** Reduz o risco de proliferação bacteriana, cumprindo as normas de higiene.
- ****Qualidade dos alimentos:**** Preserva a textura, o sabor e os nutrientes dos alimentos após a confeitaria.
- ****Eficiência operacional:**** Permite cozinhar em grandes lotes e gerir o tempo de produção de forma otimizada.
- ****Versatilidade:**** Compatível com tabuleiros GN 1/1 e tabuleiros de pastelaria 600x400 mm.
- ****Construção robusta:**** Fabricado em aço inoxidável AISI 201 para durabilidade e fácil limpeza.

Qual a importância de um abatedor de temperatura numa cozinha profissional?

Um abatedor de temperatura é crucial para arrefecer ou congelar rapidamente os alimentos após a confeitaria, minimizando o tempo em que estes se encontram na zona de perigo bacteriológico, garantindo assim a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este abatedor?

Este abatedor de temperatura é compatível com tabuleiros GN 1/1 e tabuleiros de pastelaria com dimensões de 600x400 mm, oferecendo versatilidade para diversas preparações.

?

Qual a capacidade de produção deste equipamento em refrigeração e congelação?

?

Este abatedor tem uma capacidade de produção de 45 kg em refrigeração para +3°C e 35 kg em congelação para -18°C, ideal para cozinhas de média a alta produção.

Este abatedor é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de 943 mm, este abatedor enquadra-se na linha 900, sendo mais adequado para cozinhas profissionais de maior dimensão ou com espaço dedicado a equipamentos de produção intensiva.

Qual o material de construção deste abatedor de temperatura?

Este abatedor é construído em aço inoxidável AISI 201, um material robusto e higiénico, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.