

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



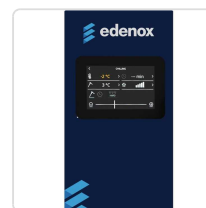
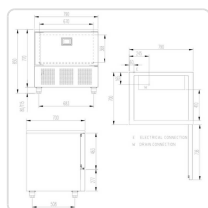
Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Rápida Profissional 5 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	EX19102907	Modelo:	APS-451-I
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630055109

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630055109
Modelo	APS-451-I

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura com capacidade para 5 tabuleiros GN, dimensões 790x700x850mm e ciclos de +90°C a -18°C. Essencial para segurança alimentar.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Rápida — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura (também conhecido como ultracongelador) é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, permitindo arrefecer e congelar rapidamente os alimentos. Garante a segurança alimentar, minimiza o desperdício e prolonga a vida útil dos produtos, mantendo as suas qualidades organoléticas e nutricionais.

Com um design robusto e construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento oferece uma durabilidade excepcional e é ideal para operações de alto volume. O seu interior com juntas curvas facilita a limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene. Além disso, as portas possuem um sistema de retorno automático e fecho de abertura de 180°, proporcionando praticidade e segurança no uso diário. O punho ergonómico integrado em toda a altura da porta facilita a abertura, mesmo com as mãos ocupadas.

A sua tecnologia avançada, com isolamento de poliuretano injetado sem CFC e refrigerante ecológico R290, assegura uma eficiência energética superior e um impacto ambiental reduzido. O controlo eletrónico preciso dos ciclos de arrefecimento e congelação garante que os alimentos atingem rapidamente as temperaturas desejadas, evitando a proliferação bacteriana e mantendo a sua frescura.

Aplicações

Este abatedor de temperatura rápida é perfeito para restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias, cozinhas de catering e outros estabelecimentos Horeca que necessitam de otimizar a preparação e conservação de grandes volumes de alimentos. É ideal para preparações como pré-cozinhados,

sobremesas, carnes e peixes, assegurando que os produtos mantêm a sua textura e sabor como se tivessem sido feitos na hora. É compatível com contentores GN, facilitando a organização e o fluxo de trabalho.

Especificações Técnicas

Característica Técnica	Detalhe
Dimensões (mm)	790 x 700 x 850
Temperatura	+3°C a -18°C
Ciclo de arrefecimento	+90° a +3° C
Ciclo de congelação	+90° a -18°C
Tipo de gás	R-290 (ecológico, sem CFC)
Potência elétrica (KW)	0,713
Potência frigorífica (KW)	0,71
Número de bandejas	5 (compatível com GN)
Produção refrigeração (KG)	25
Produção congelação (KG)	15
Voltagem	230V
Isolamento	60 mm de poliuretano injetado
Descongelação	Automática com evaporação de condensados
Normas	Conforme CE e HACCP