

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto

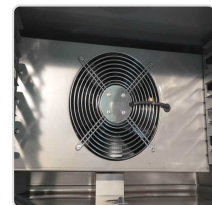
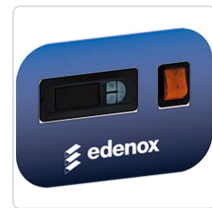
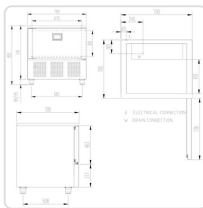


## Abatedor de Temperatura Rápido GN 1/1 - 5 Tabuleiros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19102932	<b>Modelo:</b>	APS-651-I
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

EDENOX

Modelo

APS-651-I

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido para gastronomia, 5 tabuleiros GN, dimensões 790x700x850mm. Ideal para cozinhas profissionais, congela até 15kg.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

O abatedor de temperatura rápido (blast chiller) é um equipamento essencial em qualquer cozinha profissional, permitindo o arrefecimento e congelação ultra-rápidos de alimentos. Este processo é crucial para preservar a qualidade, o sabor e as propriedades nutricionais dos produtos, minimizando a proliferação bacteriana e prolongando significativamente a sua vida útil.

Construído em aço inoxidável robusto e com um design ergonómico, este equipamento garante a máxima higiene e facilidade de limpeza, características vitais para ambientes que operam sob as diretrizes HACCP. A eficiência energética é assegurada por um isolamento de poliuretano injectado de 60 mm, utilizando gás refrigerante ecológico, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade ambiental.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de gerir grandes volumes de produção alimentar. Perfeito para arrefecer rapidamente pratos quentes antes de serem armazenados, congelar preparações para posterior utilização, ou para a preparação de produtos de pastelaria e padaria que exijam um controlo rigoroso da temperatura.

### Especificações Técnicas

Característica

Detalhe

Dimensões (L x P x A)

790 x 700 x 850 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Ciclo de Arrefecimento</b>	+90°C a +3°C
<b>Ciclo de Congelação</b>	+90°C a -18°C
<b>Capacidade de Tabuleiros</b>	5 (compatível com GN pelo lado dos 530 mm)
<b>Produção de Refrigeração</b>	25 kg
<b>Produção de Congelação</b>	15 kg
<b>Refrigerante</b>	R-290 (ecológico, sem CFC)
<b>Potência Elétrica</b>	0,55 kW
<b>Potência Frigorífica</b>	0,71 kW
<b>Voltagem</b>	230V
<b>Tipo de Gás</b>	R-290
<b>Isolamento</b>	60 mm de poliuretano injetado, sem CFC
<b>Normas</b>	CE, HACCP