

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

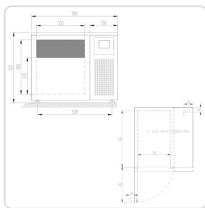


Abatedor de Temperatura Rápido 3 GN 1/1 -18°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19058894	Modelo:	APS-251
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630017701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630017701
Modelo	APS-251

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido e eficiente para 3 tabuleiros GN 1/1. Refrigera de +90°C a +3°C e congela a -18°C. Gás R290 ecológico. Ideal para restauração que procura otimização e rigor.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura rápido, também conhecido como blast chiller, é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional moderna que procure otimizar a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos. Com a capacidade de arrefecer rapidamente os alimentos de +90°C para +3°C ou congelá-los a -18°C, minimiza o risco de proliferação bacteriana, assegurando a conformidade com as normas HACCP e prolongando a vida útil dos alimentos.

A sua construção robusta em aço inoxidável e o isolamento de 35 mm garantem durabilidade e eficiência energética. O gás refrigerante ecológico R290 demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental, ao mesmo tempo que oferece um desempenho frigorífico superior, reduzindo o impacto no consumo.

A facilidade de uso é um dos seus pontos fortes, com um painel de controlo intuitivo e a possibilidade de memorizar até 99 ciclos de refrigeração ou congelação, permitindo a padronização de processos e a máxima eficiência operacional. A inclusão de uma sonda para controlo da temperatura no núcleo do alimento garante precisão e segurança em cada ciclo.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e pastelarias, este abatedor de temperatura é perfeito para processos de preparação avançada e conservação. É particularmente útil para estabelecimentos com alto volume de produção, onde a rapidez na refrigeração ou congelação de grandes quantidades de alimentos é crucial para manter a qualidade, sabor e textura.

Permite a preparação de alimentos com antecedência, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o desperdício, sendo uma solução inteligente para cozinhas que operam sob pressão e exigem rigor no controlo de temperatura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 tabuleiros GN 1/1
Refrigeração	+90°C a +3°C
Congelação	+90°C a -18°C
Gás Refrigerante	R290 (ecológico)
Isolamento	35 mm (poliuretano, isento de CFC)
Material Exterior	Aço inoxidável acetinado
Material Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Descongelação / Evaporação	Automática (água de condensação)
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Controlo	Eletrónico, painel com teclas sensíveis
Função Extra	Sonda para controlo de temperatura no núcleo
Memória	Até 99 ciclos
Dimensões (mm)	590 x 700 x 520
Potência Elétrica (KW)	0,365
Potência Frigorífica (KW)	0,364
Produção Refrigeração (KG)	12
Produção Congelação (KG)	6
Voltagem	230 V 1+N - 50 Hz
Normas	CE, HACCP