

# 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

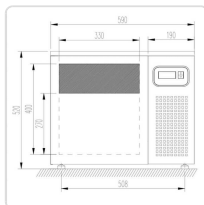


## Abatedor de Temperatura Rápido 3 GN 1/1 -18°C a +3°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19058908	<b>Modelo:</b>	APS-251-I
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630017770

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630017770
<b>Modelo</b>	APS-251-I

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido e eficiente para cozinhas profissionais. Capacidade 3 GN 1/1, ciclos de -18°C a +3°C. Em aço inoxidável, ecológico (R290). Dimensões: 590x700x520 mm.

## Descricao Completa

### Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

O abatedor de temperatura rápido (também conhecido como abatedor ultrarrápido) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a segurança alimentar, preservar a qualidade dos alimentos e reduzir o desperdício. Com ciclos de refrigeração e congelação definíveis, este equipamento assegura que os alimentos são rapidamente processados, minimizando o risco de proliferação bacteriana e mantendo as suas propriedades organoléticas.

Construído integralmente em aço inoxidável e com isolamento térmico de alta densidade, garante durabilidade e eficiência energética. A sua conceção ergonómica e as características de limpeza otimizadas, como as juntas curvas internas, tornam-no prático para o uso diário em ambientes de elevada exigência, enquanto o gás refrigerante ecológico R290 reforça o compromisso com a sustentabilidade ambiental.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias, e estabelecimentos de restauração que necessitam de abater rapidamente a temperatura de grandes volumes de alimentos cozinhados ou congelar produtos frescos. A capacidade de 3 GN 1/1 é perfeita para operações de médio a grande porte, permitindo o cumprimento rigoroso das normas HACCP e prolongando a vida útil dos alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Controlo	Eletrónico
Ciclo de Refrigeração	+90°C a +3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Exterior</b>	Aço inoxidável acetinado
<b>Interior</b>	Aço inoxidável com juntas curvas
<b>Capacidade</b>	3 GN 1/1 (separação 80 mm)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado 35 mm (42 Kg/m3), isento de CFC
<b>Gás Refrigerante</b>	R290 (ecológico)
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Evaporação Condensação</b>	Automática, sem alimentação elétrica
<b>Unidade de Condensação</b>	Hermética com condensador ventilado
<b>Puxador</b>	Ergonómico, altura total da porta
<b>Porta</b>	Dobradiças com retorno automático e fecho 180°
<b>Conformidade</b>	CE, HACCP
<b>Temperatura Ambiente</b>	Até +42°C
<b>Tensão</b>	230 V 1+N - 50 Hz
<b>Painel de Controlo</b>	Teclas sensíveis (modelo AM-03-11 CD)
<b>Sonda</b>	De controlo de temperatura no núcleo do alimento
<b>Memória</b>	Até 99 ciclos de refrigeração/congelação
<b>Contentores</b>	Entrada GN pelo lado de 325 mm
<b>Guias Incluídas</b>	3 pares para contentores GN 1/1
<b>Dimensões (mm)</b>	590 x 700 x 520
<b>Temperatura (°C)</b>	+2 a -18
<b>Potência Elétrica (KW)</b>	0,365
<b>Potência Frigorífica (KW)</b>	0,364
<b>Número de Tabuleiros</b>	3

Característica	Detalhe
Produção Refrigeração (KG)	12
Produção Congelação (KG)	6
Voltagem	230V