

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



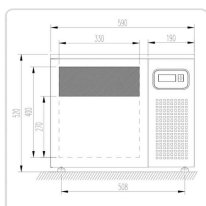
Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura 3 GN 1/1 Linha 700 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19058908	Modelo:	APS-251-I
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630017770

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630017770
Modelo	APS-251-I

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional para 3 GN 1/1, ideal para cozinhas de produção. Garante refrigeração e congelação rápidas, segurança alimentar e eficiência.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional, com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1, é essencial para a segurança alimentar e otimização de processos em cozinhas de produção. Permite ciclos rápidos de refrigeração e congelação, garantindo a qualidade dos alimentos.

Características Técnicas

Controlo	Eletrónico
Ciclo de Refrigeração	+90° a +3° C
Ciclo de Congelação	+90° a -18° C
Exterior	Aço inoxidável acetinado
Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Estrutura	Compacta, totalmente injetada
Capacidade	3 GN 1/1
Separação entre Guias	80 mm
Isolamento	Poliuretano injetado 35 mm, isento de CFC, 42 Kg/m3
Gás Refrigerante	R290 (ecológico)
Descongelação	Automática
Evaporação Água Condensação	Automática, sem alimentação elétrica
Unidade de Condensação	Hermética, ventilada
Puxador	Ergonómico, a toda a altura da porta

Portas	Dobradiças com retorno automático, fecho a 180°
Normas	CE, HACCP
Temperatura Ambiente Máxima	+42° C
Tensão de Alimentação	230 V 1+N - 50 Hz
Sonda de Núcleo	Incluída
Memória de Ciclos	Até 99 ciclos
Entrada de Contentores	Pelo lado de 325 mm
Guias Fornecidas	3 pares para GN 1/1
Dimensões (LPA)	590 x 700 x 520 mm
Potência Elétrica	0,365 kW
Potência Frigorífica	0,364 kW
Produção Refrigeração	12 kg
Produção Congelação	6 kg

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequado para pastelarias com confeção, pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras, e até mesmo para cozinhas de hotéis e serviços de catering que necessitam de arrefecer ou congelar rapidamente alimentos confeccionados, garantindo a sua segurança e prolongando a sua vida útil.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- ****Segurança Alimentar Reforçada:**** Reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, minimizando o risco de proliferação bacteriana e cumprindo as normas HACCP.
- ****Otimização da Qualidade:**** Preserva a textura, sabor e propriedades nutricionais dos alimentos, evitando a formação de cristais de gelo grandes.
- ****Eficiência Operacional:**** Permite preparar alimentos com antecedência, gerir picos de produção e reduzir o desperdício, com ciclos de refrigeração e congelação rápidos.

- ****Construção Robusta e Higiénica:**** Fabricado em aço inoxidável com juntas curvas, facilita a limpeza e assegura durabilidade em ambientes de cozinha intensivos.
- ****Controlo Preciso:**** Equipado com controlo eletrónico e sonda de núcleo, garante a temperatura exata no interior dos alimentos para resultados consistentes.

Qual a importância da sonda de núcleo num abatedor de temperatura?

A sonda de núcleo é crucial para medir a temperatura interna dos alimentos, garantindo que o ciclo de refrigeração ou congelação atinja o valor desejado no centro do produto, assegurando a segurança alimentar e a qualidade.

Este abatedor é compatível com que tipo de tabuleiros?

Este modelo foi concebido para utilizar tabuleiros Gastronorm GN 1/1, com capacidade para 3 unidades. São fornecidos 3 pares de guias para facilitar a sua utilização.

Qual a vantagem do gás refrigerante R290?

O gás refrigerante R290 é um hidrocarboneto ecológico com baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade da sua cozinha profissional e para o cumprimento das regulamentações ambientais.

Como é feita a instalação deste abatedor de temperatura?

Este abatedor é fornecido montado, pronto a instalar. Requer apenas uma ligação elétrica de 230 V 1+N - 50 Hz. A sua estrutura compacta e robusta permite uma integração fácil na sua cozinha.

Este equipamento cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?

Sim, este abatedor de temperatura é fabricado de acordo com as normas CE e construído em conformidade com a diretiva HACCP, garantindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar para a sua operação.