

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

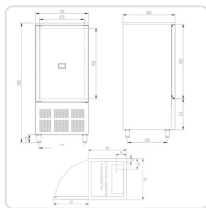


## Abatedor De Temperatura Am-161 Cd

### Informacoes do Produto

|               |            |                |               |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | EX19058899 | <b>Modelo:</b> | ANS-451-I     |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | 8434630017756 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | EDENOX        |
| <b>Modelo</b> | ANS-451-I     |
| <b>EAN</b>    | 8434630017756 |

## Descricao Resumida

### Descrição Técnica:

Dimensões (mm): 790 x 800 x 1950

Temperatura: +3/-18°C

Tipo gás: R-452A

Potência elétrica (KW): 3,5

Potência frigorífica (KW): 2,85

Número de bandejas: 16

Produção refrigeração (KG): 80

Produção congelação (KG): 50

Voltagem: 400V

## Descricao Completa

### Características Técnicas:

Imagine ser capaz de refrigerar ou congelar os seus alimentos de forma mais rápida e eficiente! Com os nossos abatedores-congeladores controlados electronicamente, é agora possível abater ou congelar os seus alimentos da forma mais rápida e eficiente

Concebido com tecnologia de ponta, o nosso ciclo de refrigeração rápida permite-lhe ir de +70° a +3° C, enquanto o nosso ciclo de congelação o leva de +70° a -18° C

Com um exterior totalmente em aço inoxidável acetinado e um interior em aço inoxidável, os nossos armários têm uma estrutura compacta e totalmente injectada que os torna robustos e duradouros

Além disso, o nosso novo painel de controlo com teclas sensíveis ao toque de fácil utilização na porta do refrigerador facilita o controlo da temperatura e de outras funções

As nossas unidades incorporam uma sonda aquecida para controlar a temperatura no núcleo dos alimentos para uma fácil remoção no final do processo

Além disso, com a comutação automática entre a refrigeração rápida ou a congelação e a conservação, garantimos que os seus alimentos estarão sempre em óptimas condições

Com capacidades de 8 e 10 GN1/1, 10GN2/1 e EN (600 x 400) consoante o modelo, os nossos armários são perfeitos para qualquer tipo de restauração

Além disso, com uma distância entre correijas de 65 mm e um isolamento de poliuretano injectado de 60 mm, sem CFC, com uma densidade de 42 Kg/m<sup>3</sup>, os nossos armários são fáceis de limpar e de manter

O nosso gás refrigerante sem CFC R-452A, amigo do ambiente, o dispositivo de descongelação automática e a evaporação automática da água de condensação sem necessidade de electricidade tornam os nossos armários amigos do ambiente e eficientes em termos energéticos

Além disso, ao incorporar uma unidade de condensação hermética com um condensador ventilado, garantimos um óptimo desempenho e uma longa vida útil

O nosso puxador ergonómico integrado a toda a altura da porta e o fecho magnético nos quatro lados tornam o manuseamento dos nossos armários muito fácil e seguro

Além disso, com pés em aço inoxidável reguláveis em altura (Ø 2"), portas de batente com sistema de retorno automático e sistema de fecho de abertura a 180°, e correijas em aço inoxidável amovíveis sem necessidade de ferramentas, tudo foi concebido para facilitar a limpeza e a manutenção

Por fim, os nossos armários são fabricados segundo as normas CE e construídos de acordo com a directiva HACCP, o que significa que cumprem os mais elevados padrões de qualidade e segurança

E se necessitar de uma potência superior, existe a possibilidade de instalar uma unidade de refrigeração reforçada

Além disso, pode ser adicionada como acessório uma ligação USB para extracção de dados e uma impressora