

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

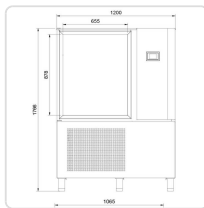


Abatedor de Temperatura Rápida 10 Tabuleiros GN1/1 400V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19058900	Modelo:	ANS-651-I
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630017763

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630017763
Modelo	ANS-651-I

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido profissional para 10 tabuleiros GN1/1 ou EN 600x400, com capacidade de refrigeração de 100 kg e congelação de 65 kg.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional é concebido para a refrigeração rápida de +70°C para +3°C (100 kg) e congelação rápida de +70°C para -18°C (65 kg), suportando 10 tabuleiros GN1/1 ou EN 600x400.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200 x 1090 x 1766 mm
Capacidade Tabuleiros	10 (GN1/1 ou EN 600x400)
Distância entre Corrediças	65 mm
Produção Refrigeração (+70°C a +3°C)	100 kg
Produção Congelação (+70°C a -18°C)	65 kg
Potência Elétrica	3,3 kW
Potência Frigorífica	5,45 kW
Voltagem	400V
Gás Refrigerante	R-452A (sem CFC)
Isolamento	60 mm, poliuretano injetado (42 Kg/m3)
Material Exterior	Aço inoxidável acetinado
Material Interior	Aço inoxidável
Sonda de Núcleo	Aquecida
Descongelação	Automática

Evaporação Condensados	Automática (sem eletricidade)
Painel de Controlo	Tátil
Conformidade	CE, HACCP
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é uma solução essencial para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para hotéis e serviços de catering que necessitam de garantir a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar Reforçada:** Reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, minimizando o risco de proliferação bacteriana e cumprindo as diretivas HACCP.
- **Preservação da Qualidade:** Mantém a textura, sabor e propriedades nutricionais dos alimentos, evitando a formação de macro-cristais de gelo na congelação.
- **Otimização da Produção:** Permite preparar alimentos com antecedência, gerir picos de procura e reduzir o desperdício, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Eficiência Energética:** Com isolamento de 60 mm, gás R-452A e evaporação automática de condensados, garante um funcionamento eficiente e amigo do ambiente.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e design que facilita a limpeza, assegurando uma longa vida útil e conformidade com os padrões de higiene.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros e quais os formatos compatíveis?

Este abatedor suporta até 10 tabuleiros, compatíveis com os formatos GN1/1 ou EN (600 x 400 mm), com uma distância de 65 mm entre corredeiras.

Quais as vantagens de utilizar um abatedor de temperatura na minha cozinha profissional?

A utilização de um abatedor permite reduzir rapidamente a temperatura dos alimentos, garantindo a segurança alimentar, preservando a qualidade (sabor, textura, nutrientes) e otimizando a organização e produção na cozinha. ?

Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento?

?

O equipamento utiliza gás refrigerante R-452A, que é amigo do ambiente e não contém CFC, contribuindo para a sustentabilidade da sua operação.

Como é feita a limpeza e manutenção deste abatedor de temperatura?

O interior e exterior em aço inoxidável, as corrediças amovíveis sem ferramentas e o sistema de descongelamento e evaporação automática de condensados facilitam significativamente a limpeza e manutenção diária.

Este abatedor de temperatura cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, este equipamento é fabricado segundo as normas CE e construído em conformidade com a diretiva HACCP, garantindo os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.