

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

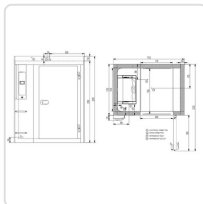
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Abatedor de Temperatura Rápido Célula 20 Tabuleiros GN 2/1 210kg Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19046870	Modelo:	ANS-251
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ANS-251

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido tipo célula para 20 tabuleiros GN 2/1, com capacidade de 210 kg em refrigeração e 135 kg em congelação. Essencial para segurança alimentar e eficiência.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura rápido tipo célula foi concebido para arrefecer e congelar grandes volumes de alimentos, processando até 210 kg em refrigeração e 135 kg em congelação, essencial para a segurança alimentar e otimização da produção em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1700 x 1455 x 2220 mm
Capacidade Tabuleiros	20 Tabuleiros GN 2/1 (carrinho)
Ciclo de Refrigeração	+90°C a +3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C
Produção Refrigeração	210 kg
Produção Congelação	135 kg
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Aço inoxidável com cantos arredondados (raio 80 mm)
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm (42 kg/m ³ , sem CFC)
Gás Refrigerante	R452A (ecológico)
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Potência Elétrica	1.05 kW (para componentes internos, sem grupo remoto)

Temperatura Ambiente Máx.	+43°C
Controlo	Eletrónico com painel e-feel e sonda multiponto aquecida
Programas	Até 99 programas memorizáveis, porta USB para dados HACCP
Portas	Fecho automático
Conformidade	Normas CE e diretiva HACCP
Montagem	Fornecida desmontada para montagem no local

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering e restaurantes de alta produção. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1 permite gerir eficientemente a produção de refeições, garantindo a segurança alimentar através do rápido arrefecimento e congelação de grandes quantidades de alimentos, desde pratos confeccionados a produtos de pastelaria e padaria.

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 Produção:** Permite planear e preparar alimentos com antecedência, melhorando a eficiência da cozinha e reduzindo o desperdício.
- **Controlo Preciso:** O painel e-feel e a sonda multiponto garantem um controlo exato da temperatura no coração do produto, com a possibilidade de memorizar 99 programas.
- **Higiene Superior:** O interior em aço inoxidável com cantos arredondados facilita a limpeza e manutenção, essencial em ambientes profissionais.
- **Flexibilidade Operacional:** A capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1 e a possibilidade de ligação a um grupo remoto oferecem adaptabilidade às necessidades específicas de cada cozinha.

Qual a capacidade máxima de refrigeração e congelação deste abatedor?

Este abatedor de temperatura tem uma capacidade de refrigeração de 210 kg (de +90°C a +3°C) e uma capacidade de congelação de 135 kg (de +90°C a -18°C), ideal para grandes volumes de produção.

O que significa que o abatedor é fornecido "sem grupo remoto (-SG)"?

A designação "sem grupo remoto (-SG)" indica que o equipamento não inclui a unidade de refrigeração principal (compressor e condensador). Esta deve ser adquirida e instalada separadamente, permitindo maior flexibilidade na configuração da cozinha e na escolha da potência de refrigeração.

Como o painel e-feel e a sonda multiponto contribuem para a eficiência?

O painel e-feel oferece uma interface intuitiva para gerir até 99 programas. A sonda multiponto, com 4 pontos de leitura no coração do produto, garante um controlo de temperatura extremamente preciso, otimizando os ciclos de arrefecimento e congelação e assegurando a qualidade dos alimentos.

Este abatedor cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o equipamento é fabricado de acordo com as normas CE e construído em conformidade com a diretiva HACCP, garantindo que os processos de arrefecimento e congelação rápida contribuem para a máxima segurança alimentar na sua cozinha.

É possível personalizar os ciclos de arrefecimento e congelação?

Sim, o painel e-feel permite memorizar até 99 programas personalizados. Isto oferece uma grande flexibilidade para adaptar os ciclos de arrefecimento e congelação aos diferentes tipos de alimentos e às necessidades específicas da sua produção.