

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Rápido para 1 Carro GN Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19046871	Modelo:	ANS-251-I
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ANS-251-I

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura elétrico para arrefecimento e congelação rápida de alimentos. Compatível com carrinhos GN, possui controlo eletrónico e isolamento de 80 mm.

Essencial para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este abatedor de temperatura elétrico permite arrefecer e congelar rapidamente alimentos, crucial para a segurança alimentar e a preservação da qualidade. Opera com ciclos de +90°C a +3°C para refrigeração e de +90°C a -18°C para congelação.

abatedor de temperatura — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1450 x 850 x 785 mm
Ciclo de Refrigeração	+90°C a +3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C
Capacidade	Para 1 carrinho GN (compatível GN 1/1 e GN 2/1)
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)
Sonda	Multiponto padrão (4 leituras no coração do produto), aquecida
Painel de Controlo	e-feel com porta USB (HACCP)
Programas	Até 99 memorizáveis
Temperatura Ambiente Máx.	+43°C
Alimentação Elétrica	400 V - 3N / 50 Hz
Conformidade	CE, HACCP
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Produção Refrigeração	Não especificado
Produção Congelação	Não especificado
Potência Elétrica	Não especificado

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, onde a rapidez no arrefecimento e congelação é crítica. É uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, hotéis, empresas de catering e eventos, bem como cantinas escolares, empresariais e hospitalares. Permite otimizar a preparação de alimentos em pizzarias, hamburgarias e pastelarias com confeitaria.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar Reforçada:** Reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, minimizando o risco de proliferação bacteriana e cumprindo rigorosamente 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.
- **Eficiência Operacional:** O painel e-feel intuitivo e a capacidade de memorizar até 99 programas simplificam a operação diária e otimizam os processos.
- **Higiene Superior:** O interior em aço inoxidável com cantos arredondados (raio de 80 mm) facilita a limpeza e garante um ambiente de trabalho mais higiénico.
- **Versatilidade:** Permite tanto a refrigeração rápida como a congelação, adaptando-se a diversas necessidades de preparação e conservação de alimentos.

Para que serve um abatedor de temperatura?

Um abatedor de temperatura serve para arrefecer ou congelar rapidamente alimentos cozinhados ou frescos, passando-os de temperaturas elevadas para temperaturas de refrigeração (+3°C) ou congelação (-18°C) num curto espaço de tempo. Isto é crucial para a segurança alimentar e para manter a qualidade dos produtos.

Qual a diferença entre refrigeração e congelação rápida?

A refrigeração rápida (blast chilling) reduz a temperatura do alimento de +90°C para +3°C. A congelação rápida (blast freezing) reduz de +90°C para -18°C. Ambos os processos são rápidos para evitar a zona de perigo de proliferação bacteriana e preservar a estrutura celular

do alimento.

Este abatedor é compatível com que tipo de tabuleiros?

Este modelo foi concebido para a inserção de carrinhos, sendo compatível com carrinhos que transportam tabuleiros GN 1/1 e GN 2/1. A rampa de acesso (acessório) facilita a sua utilização.

Como contribui para a segurança alimentar?

O abatedor de temperatura reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, minimizando o tempo em que estes permanecem na