Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

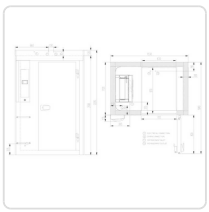
Acesso rapido ao produto

Abatedor de Temperatura Rápido Eletro?nico 20 Tabuleiros GN

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068480	**Modelo:**	ACE-1603-C HC
Marca:	EDENOX	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ACE-1603-C HC

Descricao Resumida

> Abatedor de temperatura rápido eletrónico de alta capacidade, para 20 tabuleiros GN 1/1. Ideal para resfriamento e congelação, com controlo preciso e produção de 105 kg/70 kg.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura rápido (blast chiller) foi projetado para responder às exigências mais rigorosas da hotelaria e restauração, garantindo um controlo eletrónico preciso para ciclos de resfriamento e congelamento eficientes. Concebido para preservar as características organolépticas dos alimentos, contribuindo para a segurança alimentar e redução do desperdício.

A incorporação de um evaporador de alta ventilação, juntamente com o isolamento de poliuretano injetado sem CFC, assegura uma eficiência energética superior e um desempenho consistente, operando em ambientes com temperatura ambiente de até +43 °C. O seu novo painel e-feel facilita o uso e a gestão de programas, com capacidade para memorizar até 99 configurações personalizadas, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Equipado com uma sonda multiponto padrão de aquecimento, este equipamento proporciona leituras exatas da temperatura no coração do produto, garantindo resultados ótimos e conformidade com as diretivas HACCP. A construção robusta em aço inoxidável e os cantos interiores arredondados asseguram uma limpeza e manutenção simplificadas, ideais para operações de alto volume.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação e conservação de alimentos. A sua capacidade para 20 tabuleiros adapta-se perfeitamente a operações com alto volume de produção, permitindo o resfriamento rápido de grandes quantidades de pratos cozinhados ou a congelação para armazenagem a longo prazo, mantendo a qualidade superior dos ingredientes.

Indispensável em pastelarias e padarias que necessitam de abater rapidamente a temperatura de produtos recém-cozidos, como bolos e pão. Garante um arrefecimento homogêneo, minimizando a proliferação bacteriana e prolongando a frescura dos alimentos, conforme exigido em ambientes de restauração exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1530 x 1255 x 2220
Número de Tabuleiros	20 (compatível com GN 1/1)
Ciclo de Resfriamento	+90 °C a +3 °C
Ciclo de Congelamento	+90 °C a -18 °C
Produção Congelação (kg)	70
Produção Refrigeração (kg)	105
Potência Elétrica (kW)	0,850
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm (sem CFC, 42 Kg/m³)
Gás Refrigerante	R452A (Ecológico)
Características Adicionais	Porta USB, sonda multiponto aquecida, portas com fecho automático, painel e-feel
Conformidade	CE, HACCP