

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



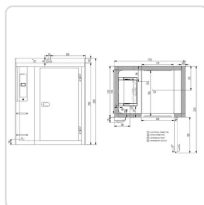
Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Rápido 70kg para 20 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19017595	Modelo:	ACE-451-C
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ACE-451-C

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido para 20 tabuleiros GN 1/1, com capacidade de 70 kg em refrigeração e 48 kg em congelação. Construção em aço inoxidável, controlo eletrónico e preparado para grupo remoto.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura rápido, com capacidade para 70 kg em refrigeração e 48 kg em congelação, é uma solução robusta para otimizar a segurança alimentar e a organização na cozinha profissional. Concebido para 20 tabuleiros GN 1/1, opera com ciclos de +90°C a +3°C e de +90°C a -18°C.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1625 x 1292 x 2264 mm
Capacidade Tabuleiros	20 GN 1/1 (carro)
Produção Refrigeração (+90°C a +3°C)	70 kg
Produção Congelação (+90°C a -18°C)	48 kg
Potência Elétrica	0,368 kW
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Gás Refrigerante	R452A (ecológico)
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm (sem CFC)
Temperatura Ambiente Máxima	+43°C
Construção	Exterior e interior em aço inoxidável
Painel de Controlo	e-feel com porta USB
Sonda	Multiponto (4 leituras) e aquecida
Características Adicionais	99 programas memorizáveis, fecho automático da porta, cantos interiores arredondados (80mm)

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, cantinas hospitalares e escolares, ou serviços de catering. Permite a gestão eficiente da produção em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras que necessitem de abater grandes quantidades de alimentos rapidamente, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. É também adequado para unidades de produção centralizada que distribuem para múltiplos pontos de venda.

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 cozinhar em grandes volumes e abater para posterior regeneração, otimizando os tempos de trabalho e a gestão de stocks.
- **Qualidade dos Alimentos:** Preserva as propriedades organoléticas, textura e sabor dos alimentos, evitando a formação de cristais de gelo grandes.
- **Controlo Preciso:** Painel e-feel com porta USB para gestão de programas e registo de dados HACCP, garantindo total rastreabilidade.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta em aço inoxidável com cantos arredondados para fácil limpeza e longa vida útil.

Qual a importância da sonda multiponto?

A sonda multiponto com 4 pontos de leitura no coração do produto assegura um controlo extremamente preciso da temperatura interna, garantindo que o ciclo de abatedor ou congelação é concluído de forma eficaz e segura em toda a massa alimentar.

Este abatedor é fornecido com o grupo de refrigeração?

Não, este modelo é fornecido sem o grupo de refrigeração remoto (-SG), o que permite uma maior flexibilidade na instalação e na escolha da unidade de refrigeração mais adequada às suas necessidades e espaço.

Como facilita a limpeza e manutenção?

O interior em aço inoxidável com juntas de canto de 80 mm de raio elimina pontos de acumulação de sujidade, tornando a limpeza mais rápida e eficaz. A sonda aquecida também facilita a sua remoção no final do processo.

É possível gravar programas de abatedor personalizados?

Sim, o painel de controlo e-feel permite memorizar até 99 programas personalizados. Adicionalmente, a porta USB facilita o upload e download de programas e dados HACCP, oferecendo grande flexibilidade operacional.

Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, este abatedor de temperatura é fabricado de acordo com as normas CE e construído em conformidade com a diretiva HACCP, garantindo os mais elevados padrões de segurança e higiene para a sua cozinha profissional.