

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

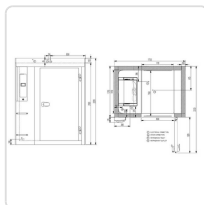


Abatedor de Temperatura Rápida para 20 Tabuleiros GN 1/1

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 profissional com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1. Refrigeração e congelamento rápidos para cozinhas HORECA. Dimensões: 1625x1292x2264mm.

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura ultrarrápido (também conhecido como célula de arrefecimento rápido ou blast chiller) foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produção, garantindo a máxima segurança alimentar e otimização dos processos. Com a capacidade de baixar rapidamente a temperatura de +90 °C para +3 °C (arrefecimento) ou -18 °C (congelamento), é crucial para preservar a qualidade, textura e sabor dos alimentos, enquanto cumpre rigorosamente as diretivas HACCP.

Construído integralmente em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, este equipamento oferece uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial em ambientes HORECA. O isolamento de poliuretano injetado de 80 mm, sem CFC, assegura uma eficiência energética superior e um controlo térmico preciso, contribuindo para a redução dos custos operacionais.

O painel de controlo e-feel, intuitivo e com novas funcionalidades, simplifica a operação e permite a memorização de até 99 programas personalizados. A inclusão de uma porta USB facilita a gestão de dados e alarmes HACCP, elevando a segurança e a rastreabilidade dos processos de refrigeração.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação e conservação de grandes volumes de alimentos. A sua robustez e capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 tornam-no perfeito para operações de grande escala, onde a rapidez no arrefecimento e congelamento é crítica para manter a frescura dos produtos.

É uma solução indispensável para a produção de refeições pré-preparadas, garantindo que os alimentos mantêm as suas propriedades organoléticas e nutricionais. A modularidade permite a instalação em diferentes layouts de cozinha, sendo adaptável a diversas necessidades produtivas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (mm)	1625 x 1292 x 2264
Número de Tabuleiros	20 (carro)
Compatibilidade Tabuleiros	GN 1/1
Ciclo de Arrefecimento	+90 °C a +3 °C
Ciclo de Congelamento	+90 °C a -18 °C
Produção Congelamento	48 kg
Produção Refrigeração	70 kg
Potência Elétrica	0,368 kW
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Gás Refrigerante	R452A (ecológico)
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm (sem CFC)
Conformidade	CE, HACCP