

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 17/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura e Ultracongelador Rápido CAM-201-GR

Informações do Produto

SKU:	EX19017597	Modelo:	NLK-300 S1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	NLK-300 S1

Descrição Resumida

Abatedor ultrarrápido profissional para arrefecimento (+3 °C) e congelação (-18 °C) de alimentos. Design em aço inoxidável e painel "e-feel".

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

Este abatedor de temperatura e ultracongelador rápido (blast chiller) CAM-201-GR oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o arrefecimento e congelamento rápido de alimentos em cozinhas profissionais e industriais. Essencial para a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos produtos, permite reduzir rapidamente a temperatura de +90 °C para +3 °C (arrefecimento) ou para -18 °C (congelamento), cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para ambientes de elevada exigência higiénica. O isolamento de 80 mm em poliuretano injetado, isento de CFC e com alta densidade, assegura uma eficiência energética superior, minimizando o consumo e protegendo o ambiente. O evaporador de alta ventilação otimiza o desempenho do sistema de refrigeração.

Com um painel de controlo "e-feel" intuitivo e funcionalidades avançadas, o equipamento permite memorizar até 99 programas, facilitando a padronização de processos. A inclusão de uma porta USB para gestão de dados e uma sonda multiponto para monitorização precisa da temperatura no centro do produto sublinha o seu compromisso com a excelência e a segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cantinas industriais e pastelarias que necessitam de processar grandes quantidades de alimentos rapidamente. A sua capacidade para trabalhar com tabuleiros GN 1/1 e GN 2/1, conjugada com a opção de uma rampa para carrinhos, torna-o versátil para diversas tipologias de produção. Adequado para estabelecimentos que valorizam a redução do desperdício, a otimização da preparação de refeições e o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1100 x 805 x 650
Controlo	Eletrónico
Ciclo de Arrefecimento	+90 °C a +3 °C
Ciclo de Congelamento	+90 °C a -18 °C

Característica	Detalhe
Material Exterior	Aço Inoxidável
Material Interior	Aço Inoxidável com juntas de canto de 80 mm de raio
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm, sem CFC, 42 Kg/m ³
Painel de Controlo	e-feel, com porta USB
Memória de Programas	Até 99
Sonda	Multiponto padrão (4 pontos de leitura), aquecida
Gás Refrigerante	R452A (Ecológico)
Portas	Sistema de fecho automático
Temperatura Ambiente	+43 °C
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Conformidade	Normas CE e HACCP
Acessórios Opcionais	Rampa de acesso, impressora, tampa para grupo remoto, kit sonda
Instalação	Não incluída