

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Abatedor de Temperatura Rápido Edenox APE-451-C S1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19017598	Modelo:	APE-451-C S1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	APE-451-C S1

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido profissional de 1450x850x785 mm. Ciclo de -18°C a +3°C, ideal para grandes cozinhas. Construção em inox, em conformidade com

Descricao Completa

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

O abatedor de temperatura rápido (também conhecido como célula de arrefecimento rápido ou blast chiller) é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento hoteleiro ou de restauração que procure otimizar a segurança alimentar, a eficiência e a qualidade dos seus produtos. Este modelo foi especificamente concebido para abater rapidamente a temperatura de alimentos confeccionados, desde +90°C a +3°C em ciclos de refrigeração e de +90°C a -18°C para congelação, garantindo a rápida passagem pela zona de perigo bacteriológico.

Fabricado totalmente em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, este equipamento oferece durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para o cumprimento das rigorosas normas HACCP. O isolamento de poliuretano injetado de 80 mm, sem CFC, assegura uma eficiência energética superior e uma ótima conservação da temperatura, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. A sua construção robusta e tecnologia avançada, como o painel E-FEEL e a sonda multiponto, posicionam-no como uma solução de alto desempenho.

Aplicações

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de arrefecer ou congelar grandes quantidades de alimentos rapidamente e em conformidade com as diretivas HACCP. A capacidade de memorizar até 99 programas torna-o versátil para diferentes tipos de alimentos e preparações, enquanto a porta USB facilita a gestão de dados e a monitorização de alarmes de HACCP.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1450 x 850 x 785 mm
Capacidade (Tabuleiros GN)	Adequado para GN 1/1 e GN 2/1 (com rampa acessório)
Ciclo de Refrigeração	+90°C a +3°C
Ciclo de Congelamento	+90°C a -18°C

Característica	Detalhe
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm, sem CFC, 42 Kg/m ³
Material	Exterior e interior em aço inoxidável
Gás Refrigerante	R452A (ecológico)
Alimentação Elétrica	400 V - 3N / 50 Hz
Temperatura Ambiente Máx.	+43°C
Conformidade	Normas CE e Diretiva HACCP
Funcionalidades Adicionais	Painel E-FEEL, porta USB, sonda multiponto, programas memorizáveis (99)
Acessórios Opcionais	Rampa de acesso, impressora, tampa para grupo remoto, kit sonda