

# 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 Célula para Grupo Remoto, 1450x850x785mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                |              |
|---------------|------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | EX19017598 | <b>Modelo:</b> | APE-451-C S1 |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | EDENOX       |
| <b>Modelo</b> | APE-451-C S1 |

### Descricao Resumida

Abatedor de temperatura tipo célula para grupo remoto, com ciclos de arrefecimento e congelação rápidos. Construção em aço inoxidável, painel e-feel e sonda multiponto.

Dimensões: 1450x850x785mm.

## Descricao Completa

Este abatedor de temperatura tipo célula foi concebido para integração com um grupo remoto, permitindo arrefecimento rápido de +90°C a +3°C e congelação de +90°C a -18°C, essencial para a segurança alimentar e otimização de processos em cozinhas profissionais.

## Características Técnicas

| Propriedade            | Valor  |
|------------------------|--|
| Tipo                   | Abatedor de Temperatura (Célula para Grupo Remoto) |
| Controlo               | Eletrónico   |
| Ciclo de Arrefecimento | +90°C a +3°C                                       |
| Ciclo de Congelação    | +90°C a -18°C                                      |
| Exterior               | Aço inoxidável                                     |
| Interior               | Aço inoxidável                                     |
| Isolamento             | Poliuretano injetado 80 mm (42 Kg/m <sup>3</sup> ) |
| Gás Refrigerante       | R452A  |
| Evaporador             | Alta ventilação                                    |
| Painel de Controlo     | e-feel com porta USB                               |
| Programas              | Até 99 memorizáveis                                |
| Sonda                  | Multiponto padrão (4 pontos), aquecida             |
| Cantos Interiores      | Arredondados (raio 80 mm)                          |
| Portas                 | Fecho automático                                   |

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| <b>Conformidade</b>              | CE, HACCP           |
| <b>Temperatura Ambiente Máx.</b> | +43°C               |
| <b>Tensão de Alimentação</b>     | 400 V - 3N / 50 Hz  |
| <b>Dimensões (L x P x A)</b>     | 1450 x 850 x 785 mm |
| <b>Capacidade GN 1/1</b>         | 6,5                 |
| <b>Capacidade GN 2/1</b>         | Não especificado    |
| <b>Produção Congelação</b>       | Não especificado    |
| <b>Produção Refrigeração</b>     | Não especificado    |
| <b>Potência Elétrica</b>         | Não especificado    |

## Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura tipo célula é ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, serviços de catering, cantinas hospitalares e empresariais, e restaurantes com alta produção. A sua capacidade para trabalhar com carrinhos GN 1/1 e GN 2/1 (com rampa acessória) torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho em operações que requerem arrefecimento e congelação rápida de grandes quantidades de alimentos, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

## Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Painel e-feel com 99 programas memorizáveis e sonda multiponto para resultados consistentes no coração do produto.
- **Segurança Alimentar Garantida:** Ciclos rápidos de arrefecimento e congelação, em conformidade com as diretivas HACCP, minimizando riscos de contaminação.
- **Construção Robusta e Higiénica:** Interior e exterior em aço inoxidável, cantos arredondados e isolamento de 80 mm para durabilidade e fácil limpeza.
- **Flexibilidade de Instalação:** Concebido para operar com grupo remoto, adaptando-se a diversas configurações de cozinha e otimizando o espaço.
- **Eficiência Energética:** Gás refrigerante R452A e isolamento de alta densidade contribuem para um funcionamento otimizado e menor consumo.

O que significa "para grupo remoto"?

Significa que a unidade de refrigeração (compressor e condensador) não está integrada na célula do abatedor. Esta configuração permite instalar o grupo remoto noutra local, reduzindo o ruído e o calor na cozinha e facilitando a manutenção.

#### **Qual a importância da sonda multiponto?**

A sonda multiponto, com 4 pontos de leitura, monitoriza a temperatura no coração do produto com maior precisão. Isto garante que o ciclo de arrefecimento ou congelação é completado de forma eficaz e segura, cumprindo as normas de segurança alimentar.

#### **Este abatedor é compatível com carrinhos GN?**

Sim, este abatedor de temperatura foi concebido para facilitar a inserção de carrinhos GN 1/1 e GN 2/1. A rampa de acesso para carrinhos é um acessório opcional que otimiza a sua utilização em cozinhas de grande volume.

#### **Como o painel e-feel facilita a operação?**

O painel e-feel é intuitivo e permite memorizar até 99 programas, simplificando a gestão de diferentes ciclos de arrefecimento e congelação. Inclui uma porta USB para carregar e descarregar programas e dados HACCP, otimizando o controlo operacional.

#### **Quais as vantagens do gás refrigerante R452A?**

O gás refrigerante R452A é uma opção ecológica com baixo Potencial de Aquecimento Global (GWP), alinhado com as regulamentações ambientais mais recentes. Garante um desempenho de refrigeração eficiente e sustentável para a sua cozinha profissional.