

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

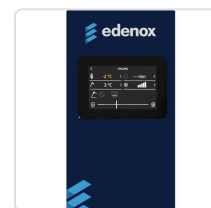
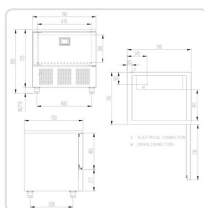


Abatedor de Temperatura 5 Tabuleiros GN 1/1 Produção 25 kg

Informacoes do Produto

SKU:	EX19102907	Modelo:	APS-451-I
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630055109

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630055109
Modelo	APS-451-I
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional para 5 tabuleiros GN 1/1, com capacidade de refrigeração de 25 kg e congelação de 15 kg. Garante segurança alimentar e eficiência.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional foi concebido para arrefecer e congelar rapidamente alimentos, garantindo a segurança alimentar e a preservação da qualidade em cozinhas de produção.

abatedor de temperatura — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	790 x 700 x 850 mm
Capacidade Tabuleiros	5 (GN 1/1, entrada pelo lado dos 530 mm)
Produção Refrigeração (+90°C a +3°C)	25 kg
Produção Congelação (+90°C a -18°C)	15 kg
Gás Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Potência Elétrica	0,713 kW
Potência Frigorífica	0,71 kW

Voltagem	230V
Isolamento	60 mm de poliuretano injetado (42 kg/m3, sem CFC)
Material Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Porta	Dobradiças com retorno automático, abertura 180°, punho ergonómico integrado
Pés	Ajustáveis em altura (Ø 2", aço inoxidável)
Descongelação	Automática com evaporação de condensados
Conformidade	Normas CE e diretiva HACCP
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de controlo rigoroso da temperatura dos alimentos. É indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção própria, serviços de catering, hotéis e churrasqueiras. Permite a preparação antecipada de grandes volumes de alimentos, garantindo a sua segurança e prolongando a sua vida útil, essencial para otimizar a gestão de stocks e reduzir o desperdício.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar Reforçada:** Abate rápido de temperatura que minimiza a proliferação bacteriana, cumprindo as normas HACCP.
- **Preservação da Qualidade:** Mantém a textura, sabor e propriedades nutricionais dos alimentos após o arrefecimento ou congelação.
- **Eficiência Operacional:** Permite a produção em lotes, otimizando o tempo de trabalho e a organização da cozinha.
- **Higiene Superior:** Interior em aço inoxidável com juntas curvas e guias removíveis para uma limpeza fácil e eficaz.
- **Construção Robusta:** Estrutura compacta injetada e componentes de alta qualidade para durabilidade e fiabilidade.
- **Sustentabilidade:** Utiliza gás refrigerante R-290, com baixo impacto ambiental.

Qual a importância do abatimento rápido de temperatura?

O abatimento rápido é crucial para a segurança alimentar, pois reduz a temperatura dos alimentos de forma célere, impedindo a proliferação de bactérias na "zona de perigo" (entre +60°C e +10°C).

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o interior em aço inoxidável com juntas curvas e as guias de apoio removíveis sem ferramentas facilitam significativamente a limpeza e manutenção da higiene.

Que tipo de tabuleiros posso usar neste abatedor?

Este modelo é compatível com 5 tabuleiros GN 1/1, que devem ser inseridos pelo lado dos 530 mm.

Qual o consumo energético deste abatedor?

O equipamento tem uma potência elétrica de 0,713 kW e utiliza gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.

É necessário algum tipo de instalação especial?

Este abatedor é fornecido montado e incorpora a unidade motorizada, necessitando apenas de uma ligação elétrica de 230V para começar a operar.