

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

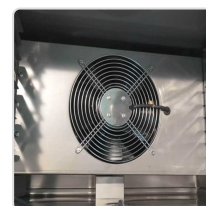
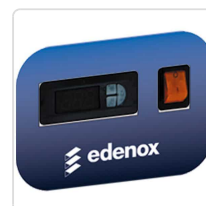
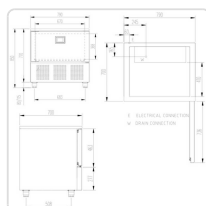


Abatedor de Temperatura Rápido 5 Tabuleiros GN 25kg/15kg

Informacoes do Produto

SKU:	EX19102932	Modelo:	APS-651-I
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	APS-651-I
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido para 5 tabuleiros GN, com capacidade de arrefecimento de 25 kg e congelação de 15 kg. Garante segurança alimentar e eficiência.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura rápido é essencial para a segurança alimentar e otimização de processos em cozinhas profissionais, permitindo arrefecer 25 kg de alimentos de +90°C para +3°C em 90 minutos ou congelar 15 kg para -18°C em 240 minutos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	790 x 700 x 850 mm
Capacidade Tabuleiros	5 (GN, entrada pelo lado dos 530 mm)
Ciclo de Arrefecimento	+90°C a +3°C (25 kg)
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C (15 kg)
Refrigerante	R-290
Potência Elétrica	0,55 kW
Potência Frigorífica	0,71 kW

Voltagem	230V
Isolamento	60 mm poliuretano injetado (42 kg/m3)
Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Porta	Retorno automático, abertura 180°, punho ergonómico
Pés	Ajustáveis em altura (Ø 2"), aço inoxidável
Guias	Removíveis sem ferramentas, aço inoxidável
Descongelação	Automática
Evaporação Condensados	Automática, sem energia elétrica
Unidade Condensadora	Hermética, ventilada
Conformidade	CE e HACCP
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração e hotelaria em Portugal. É uma solução robusta para cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confeção própria, cantinas escolares e empresariais, bem como para serviços de catering e hotéis. A sua capacidade de 5 tabuleiros GN e a profundidade de 700 mm tornam-no adequado para operações de média dimensão, garantindo a rápida refrigeração ou congelação de pratos preparados, massas, molhos ou sobremesas, otimizando a gestão de stocks e a segurança alimentar.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar Reforçada:** Reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, inibindo o crescimento bacteriano e cumprindo as normas HACCP.
- **Otimização da Produção:** Permite preparar alimentos com antecedência, gerir picos de procura e reduzir o desperdício.
- **Qualidade dos Alimentos:** Preserva as propriedades organoléticas, textura e sabor dos alimentos após arrefecimento ou congelação.
- **Higiene e Manutenção Simplificadas:** Interior em aço inoxidável com juntas curvas e guias removíveis para uma limpeza eficiente.

- **Eficiência Energética:** Isolamento de 60 mm e refrigerante R-290 contribuem para um funcionamento mais sustentável.

Qual a importância de um abatedor de temperatura para a segurança alimentar?

Um abatedor de temperatura é crucial para a segurança alimentar, pois permite arrefecer ou congelar rapidamente os alimentos, passando pela "zona de perigo" (entre +60°C e +10°C) em tempo mínimo. Isto inibe a proliferação de bactérias, garantindo que os alimentos permanecem seguros para consumo e em conformidade com as diretrizes HACCP.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 790 x 700 x 850 mm, este abatedor de temperatura da Linha 700 é compacto e pode ser integrado em cozinhas profissionais de média dimensão, incluindo restaurantes de bairro ou pastelarias, onde o espaço é um fator importante.

Que tipo de tabuleiros GN posso utilizar neste abatedor?

Este abatedor de temperatura foi concebido para tabuleiros Gastronorm (GN) que entram pelo lado dos 530 mm. É compatível com tabuleiros GN 1/1 e as suas subdivisões (GN 1/2, GN 1/3, etc.), permitindo flexibilidade na utilização para diferentes tipos e quantidades de alimentos.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pelo interior em aço inoxidável com juntas curvas, que evitam a acumulação de sujidade. As guias de apoio são removíveis sem necessidade de ferramentas, permitindo uma higienização completa. O sistema de descongelação e evaporação automática da água de condensação também minimiza a necessidade de intervenção manual.

Qual o tipo de instalação elétrica necessária?

Este abatedor de temperatura opera com uma voltagem de 230V e uma potência elétrica de 0,55 kW. Requer uma ligação elétrica monofásica padrão, adequada para a maioria das instalações em cozinhas profissionais. Recomenda-se sempre a verificação por um eletricista qualificado para garantir a conformidade e segurança.

?