



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.



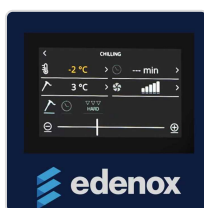
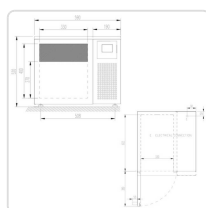
Acesso rapido
ao produto

Abatedor de Temperatura 3 GN 1/1 Elétrico, 12 kg Refrigeração / 6 kg Congelação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19058894	Modelo:	APS-251
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630017701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630017701

Modelo	APS-251
Capacidade (kg)	11–20 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Temperatura	Negativa
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional com capacidade para 3 GN 1/1. Arrefece 12 kg (+90°C a +3°C) e congela 6 kg (+90°C a -18°C) rapidamente, garantindo segurança alimentar e qualidade. Dimensões 590x700x520 mm.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional assegura o rápido arrefecimento de alimentos de +90°C para +3°C ou congelação para -18°C, essencial para a segurança alimentar e preservação da qualidade em cozinhas de produção.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	590 x 700 x 520 mm
Ciclo de Refrigeração	+90°C a +3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C
Capacidade	3 GN 1/1 (separação entre guias 80 mm)
Produção Refrigeração	12 kg
Produção Congelação	6 kg
Exterior	Aço inoxidável acetinado
Interior	Aço inoxidável com juntas curvas

Isolamento	Poliuretano injetado 35 mm, 42 kg/m ³ , isento de CFC
Gás Refrigerante	R290 (ecológico)
Descongelação	Automática
Evaporação Água Condensação	Automática (sem alimentação elétrica)
Unidade de Condensação	Hermética, ventilada
Puxador	Ergonómico, a toda a altura da porta
Portas	Dobradiças com retorno automático, fecho a 180°
Temperatura Ambiente Máxima	+42°C
Tensão de Alimentação	230 V 1+N - 50 Hz
Potência Elétrica	0,365 kW
Potência Frigorífica	0,364 kW
Controlo	Eletrónico com teclas sensíveis, sonda no núcleo do alimento
Memória de Ciclos	Até 99 ciclos (refrigeração ou congelação)
Entrada de Contentores	Lado de 325 mm
Acessórios Incluídos	3 pares de guias para contentores GN 1/1
Conformidade	CE, HACCP
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitam de cumprir rigorosos padrões de segurança alimentar e manter a qualidade dos alimentos após a confeção. A sua capacidade e dimensões tornam-no adequado para cozinhas com espaço otimizado, como snack-bares e roulotes.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- ****Segurança Alimentar Reforçada:**** Reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, inibindo o crescimento bacteriano e cumprindo as diretivas HACCP.
- ****Preservação da Qualidade:**** Mantém a textura, sabor e nutrientes dos alimentos, prolongando a sua frescura e vida útil.
- ****Eficiência Operacional:**** Otimiza os processos de preparação e armazenamento, reduzindo o desperdício e aumentando a produtividade da cozinha.
- ****Fácil Higienização:**** O interior em aço inoxidável com juntas curvas e a descongelação automática simplificam a limpeza e manutenção.
- ****Sustentabilidade Ambiental:**** Utiliza gás refrigerante R290, um hidrocarboneto ecológico que minimiza o impacto no ambiente.
- ****Controlo Preciso:**** Equipado com sonda no núcleo e memória para 99 ciclos, permite um controlo rigoroso da temperatura.

Qual a importância de um abatedor de temperatura numa cozinha profissional?

É essencial para a segurança alimentar, pois reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, inibindo o crescimento bacteriano. Preserva a textura, sabor e nutrientes, prolongando a vida útil dos produtos e otimizando a gestão de stocks.

Este equipamento cumpre as normas HACCP?

Sim, este abatedor é construído de acordo com a diretiva HACCP, garantindo que os ciclos de arrefecimento e congelação cumprem os requisitos de segurança alimentar e higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Que tipo de contentores GN posso utilizar neste abatedor?

O equipamento tem capacidade para 3 contentores GN 1/1, com uma separação de 80 mm entre guias. A entrada dos contentores é otimizada pelo lado de 325 mm, facilitando o manuseamento.

Como é feita a limpeza e manutenção deste abatedor?

O interior em aço inoxidável com juntas curvas facilita a limpeza diária. Possui descongelação automática e evaporação automática da água de condensação, minimizando a necessidade de intervenção manual e simplificando a manutenção.

?

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e as suas vantagens?

Este abatedor utiliza gás refrigerante ecológico R290 (hidrocarboneto). As suas vantagens incluem um baixo potencial de aquecimento global (GWP), minimizando o impacto ambiental e contribuindo para a eficiência energética do equipamento.