

# 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.



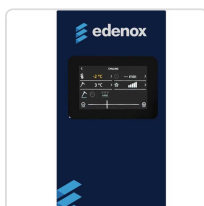
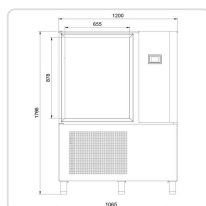
Acesso rápido  
ao produto

## Abatedor de Temperatura Rápida 10 Tabuleiros GN1/1 400V

### Informacoes do Produto

|        |            |         |               |
|--------|------------|---------|---------------|
| SKU:   | EX19058900 | Modelo: | ANS-651-I     |
| Marca: | EDENOX     | EAN:    | 8434630017763 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | EDENOX        |
| EAN    | 8434630017763 |
| Modelo | ANS-651-I     |

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| Instalação            | De Chão        |
| Nº de Tabuleiros / GN | 10             |
| Tensão                | 400V Trifásico |
| Tipo                  | Abatedor       |

## Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido profissional para 10 tabuleiros GN1/1 ou EN 600x400, com capacidade de refrigeração de 100 kg e congelação de 65 kg.

## Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional é concebido para a refrigeração rápida de +70°C para +3°C (100 kg) e congelação rápida de +70°C para -18°C (65 kg), suportando 10 tabuleiros GN1/1 ou EN 600x400.

### Características Técnicas

|                                      |                                        |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| Dimensões (LPA)                      | 1200 x 1090 x 1766 mm                  |
| Capacidade Tabuleiros                | 10 (GN1/1 ou EN 600x400)               |
| Distância entre Corrediças           | 65 mm                                  |
| Produção Refrigeração (+70°C a +3°C) | 100 kg                                 |
| Produção Congelação (+70°C a -18°C)  | 65 kg                                  |
| Potência Elétrica                    | 3,3 kW                                 |
| Potência Frigorífica                 | 5,45 kW                                |
| Voltagem                             | 400V                                   |
| Gás Refrigerante                     | R-452A (sem CFC)                       |
| Isolamento                           | 60 mm, poliuretano injetado (42 Kg/m3) |

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| Material Exterior      | Aço inoxidável acetinado              |
| Material Interior      | Aço inoxidável                        |
| Sonda de Núcleo        | Aquecida                              |
| Descongelação          | Automática                            |
| Evaporação Condensados | Automática (sem eletricidade)         |
| Painel de Controlo     | Tátil                                 |
| Conformidade           | CE, HACCP                             |
| Montagem               | Fornecido montado — pronto a instalar |

### Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é uma solução essencial para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para hotéis e serviços de catering que necessitam de garantir a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos.

### Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar Reforçada:** Reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, minimizando o risco de proliferação bacteriana e cumprindo as diretivas HACCP.
- **Preservação da Qualidade:** Mantém a textura, sabor e propriedades nutricionais dos alimentos, evitando a formação de macro-cristais de gelo na congelação.
- **Otimização da Produção:** Permite preparar alimentos com antecedência, gerir picos de procura e reduzir o desperdício, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Eficiência Energética:** Com isolamento de 60 mm, gás R-452A e evaporação automática de condensados, garante um funcionamento eficiente e amigo do ambiente.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e design que facilita a limpeza, assegurando uma longa vida útil e conformidade com os padrões de higiene.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros e quais os formatos compatíveis?

Este abatedor suporta até 10 tabuleiros, compatíveis com os formatos GN1/1 ou EN (600 x 400 mm), com uma distância de 65 mm entre corredeiras.

?

### **Quais as vantagens de utilizar um abatedor de temperatura na minha cozinha profissional?**

A utilização de um abatedor permite reduzir rapidamente a temperatura dos alimentos, garantindo a segurança alimentar, preservando a qualidade (sabor, textura, nutrientes) e otimizando a organização e produção na cozinha.

### **Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento?**

O equipamento utiliza gás refrigerante R-452A, que é amigo do ambiente e não contém CFC, contribuindo para a sustentabilidade da sua operação.

### **Como é feita a limpeza e manutenção deste abatedor de temperatura?**

O interior e exterior em aço inoxidável, as corrediças amovíveis sem ferramentas e o sistema de descongelação e evaporação automática de condensados facilitam significativamente a limpeza e manutenção diária.

### **Este abatedor de temperatura cumpre as normas de segurança alimentar?**

Sim, este equipamento é fabricado segundo as normas CE e construído em conformidade com a diretiva HACCP, garantindo os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.