

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



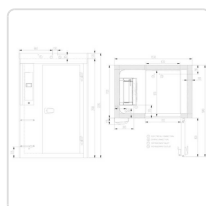
Hotelequip.pt

Célula Abatedora de Temperatura 20 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068480	Modelo:	ACE-1603-C HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ACE-1603-C HC
Instalação	De Chão

Nº de Tabuleiros / GN	20
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Célula abatedora de temperatura para 20 tabuleiros GN 1/1, ideal para arrefecimento e congelação rápida de 105 kg/70 kg. Requer grupo frigorífico externo. Essencial para segurança alimentar.

Descricao Completa

Esta célula abatedora de temperatura profissional foi concebida para arrefecimento e congelação rápida de alimentos, essencial para a segurança alimentar e otimização da produção em cozinhas de grande volume.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1530 x 1255 x 2220 mm
Capacidade de Tabuleiros	20 (GN 1/1)
Produção Refrigeração (+90°C a +3°C)	105 kg
Produção Congelação (+90°C a -18°C)	70 kg
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Potência Elétrica (Célula)	0.850 kW
Grupo Frigorífico	Não incluído (requer unidade externa)
Gás Refrigerante	R452A
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm, 42 Kg/m3, sem CFC
Material Exterior	Aço inoxidável

Material Interior	Aço inoxidável com cantos arredondados (raio 80 mm)
Controlo	Eletrónico com painel e-feel
Sonda	Multiponto (4 leituras), aquecida
Conectividade	Porta USB (HACCP, programas)
Programas	Até 99 memorizáveis
Temperatura Ambiente Máx.	+43°C
Portas	Fecho automático
Conformidade	CE, HACCP

Aplicações Profissionais

Esta célula abatedora de temperatura é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma rápida e segura. É uma solução robusta para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Serviços de catering e eventos de grande escala
- Hotéis e restaurantes com alta produção
- Centros de produção alimentar e cozinhas centrais
- Marisqueiras e churrasqueiras com elevado volume de confeção

Célula Abatedora de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** O arrefecimento e congelação rápidos inibem o crescimento bacteriano, garantindo a conformidade com as normas HACCP e a segurança dos alimentos.
- **Qualidade do Produto:** Preserva a textura, sabor, aroma e nutrientes dos alimentos, minimizando a perda de peso e a desidratação.
- **Eficiência Operacional:** Permite a gestão de picos de produção, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o desperdício alimentar.
- **Controlo Preciso:** O painel e-feel e a sonda multiponto oferecem um controlo rigoroso das temperaturas, com a possibilidade de memorizar até 99 programas.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável com cantos arredondados facilita a limpeza e garante uma longa vida útil do equipamento.

O que significa a designação "-SG" e o que implica para a instalação?

A designação "-SG" indica que esta célula abatedora é fornecida sem o grupo frigorífico (unidade de condensação). Isso significa que o equipamento requer a ligação a uma unidade de refrigeração externa, que deve ser adquirida e instalada separadamente.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com esta célula abatedora?

Esta célula foi concebida para acomodar 20 tabuleiros GN 1/1. A capacidade de carga para arrefecimento é de 105 kg e para congelação é de 70 kg, com base na temperatura inicial de +90°C.

Qual a vantagem de uma sonda multiponto no processo de abatedor?

A sonda multiponto, com 4 pontos de leitura, permite monitorizar a temperatura no coração do produto em diferentes profundidades. Isto assegura um controlo mais preciso e uniforme do processo de arrefecimento ou congelação, garantindo a segurança alimentar e a qualidade do produto final.

Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar como o HACCP?

Sim, esta célula abatedora é construída de acordo com a diretiva HACCP e os padrões CE. Incorpora ainda uma porta USB para registo de dados e alarmes, facilitando a conformidade com os requisitos de rastreabilidade e segurança alimentar.

A instalação da célula abatedora está incluída no preço?

Não, a instalação não está incluída. Sendo uma célula que requer um grupo frigorífico externo, a sua montagem e ligação ao sistema de refrigeração devem ser realizadas por técnicos especializados, garantindo o correto funcionamento e conformidade.