

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Abatedor de Temperatura Rápido Elétrico 400V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068481	Modelo:	ACE-902-C HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ACE-902-C HC
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido elétrico para cozinhas profissionais, com ciclos de arrefecimento (+90°C a +3°C) e congelação (+90°C a -18°C). Garante segurança alimentar e eficiência.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura rápido elétrico foi concebido para arrefecer e congelar alimentos de forma eficiente, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos em cozinhas profissionais.

Abatedor de Temperatura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	1045 x 765 x 637 mm
Ciclo de Arrefecimento	+90°C a +3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm (42 Kg/m3, sem CFC)
Evaporador	Alta ventilação
Painel de Controlo	e-feel com porta USB (HACCP)
Programas	Até 99 memorizáveis
Sonda de Temperatura	Multiponto padrão (4 leituras)
Gás Refrigerante	R452A (ecológico)
Portas	Fecho automático
Conformidade	CE, HACCP

Temperatura Ambiente Máx.	+43°C
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Potência Elétrica	4980 W
Cantos Interiores	Arredondados (raio 80 mm)

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e marisqueiras. A sua capacidade de arrefecimento e congelação rápida é essencial para a gestão eficiente da produção e para a segurança alimentar em qualquer estabelecimento profissional.

Abatedor de Temperatura Rápido — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar Reforçada:** Cumpre rigorosamente as normas HACCP, minimizando o risco de proliferação bacteriana através de arrefecimento e congelação ultrarrápidos.
- **Preservação da Qualidade:** Mantém a textura, o sabor e as propriedades nutricionais dos alimentos, evitando a formação de macro-cristais de gelo.
- **Eficiência Operacional:** O painel de controlo e-feel com porta USB e a capacidade de memorizar até 99 programas otimizam os processos de trabalho.
- **Controlo Preciso:** A sonda multiponto padrão com 4 leituras no coração do produto assegura que as temperaturas desejadas são atingidas com exatidão.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e cantos interiores arredondados facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil do equipamento.

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

Um abatedor de temperatura é crucial para cumprir as normas HACCP, arrefecendo ou congelando rapidamente os alimentos. Isto impede a proliferação bacteriana, preserva a qualidade organolética e prolonga a vida útil dos produtos.

Quais são os ciclos de temperatura que este abatedor oferece?

Este equipamento permite dois ciclos principais: arrefecimento rápido de +90°C para +3°C e congelação rápida de +90°C para -18°C, ambos no coração do produto. ?

Como funciona a sonda multiponto e qual a sua vantagem?

A sonda multiponto padrão fornece 4 pontos de leitura no coração do produto, garantindo um controlo preciso da temperatura. Isto assegura que o processo de arrefecimento ou congelação é otimizado e uniforme, evitando falhas.

Este abatedor é fácil de limpar e manter?

Sim, o interior em aço inoxidável com juntas de canto arredondadas (raio de 80 mm) foi concebido para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento?

Este abatedor requer uma tensão de alimentação de 400 V - 3N / 50 Hz e tem uma potência elétrica de 4980 W, sendo essencial verificar a compatibilidade da instalação elétrica existente.