

# 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.



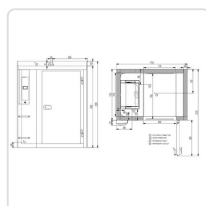
Acesso rápido  
ao produto

## Abatedor de Temperatura Rápido 70kg para 20 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

|        |            |         |           |
|--------|------------|---------|-----------|
| SKU:   | EX19017595 | Modelo: | ACE-451-C |
| Marca: | EDENOX     | EAN:    | N/D       |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Marca           | EDENOX    |
| Modelo          | ACE-451-C |
| Capacidade (kg) | 41–80 kg  |

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Instalação            | De Chão  |
| Nº de Tabuleiros / GN | 20       |
| Tipo                  | Abatedor |

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido para 20 tabuleiros GN 1/1, com capacidade de 70 kg em refrigeração e 48 kg em congelação. Construção em aço inoxidável, controlo eletrónico e preparado para grupo remoto.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura rápido, com capacidade para 70 kg em refrigeração e 48 kg em congelação, é uma solução robusta para otimizar a segurança alimentar e a organização na cozinha profissional. Concebido para 20 tabuleiros GN 1/1, opera com ciclos de +90°C a +3°C e de +90°C a -18°C.

Características Técnicas

|                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Dimensões (L x P x A)                | 1625 x 1292 x 2264 mm                |
| Capacidade Tabuleiros                | 20 GN 1/1 (carro)                    |
| Produção Refrigeração (+90°C a +3°C) | 70 kg                                |
| Produção Congelação (+90°C a -18°C)  | 48 kg                                |
| Potência Elétrica                    | 0,368 kW                             |
| Tensão de Alimentação                | 400 V - 3N / 50 Hz                   |
| Gás Refrigerante                     | R452A (ecológico)                    |
| Isolamento                           | Poliuretano injetado 80 mm (sem CFC) |
| Temperatura Ambiente Máxima          | +43°C                                |

|                                   |                                                                                             |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Construção</b>                 | Exterior e interior em aço inoxidável                                                       |
| <b>Painel de Controlo</b>         | e-feel com porta USB                                                                        |
| <b>Sonda</b>                      | Multiponto (4 leituras) e aquecida                                                          |
| <b>Características Adicionais</b> | 99 programas memorizáveis, fecho automático da porta, cantos interiores arredondados (80mm) |
| <b>Unidade de Refrigeração</b>    | Preparado para grupo remoto (não incluído)                                                  |

## Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, cantinas hospitalares e escolares, ou serviços de catering. Permite a gestão eficiente da produção em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras que necessitem de abater grandes quantidades de alimentos rapidamente, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. É também adequado para unidades de produção centralizada que distribuem para múltiplos pontos de venda.

## Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar Reforçada:** Reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, minimizando o risco de proliferação bacteriana e cumprindo as normas HACCP.
- **Otimização da Produção:** Permite cozinhar em grandes volumes e abater para posterior regeneração, otimizando os tempos de trabalho e a gestão de stocks.
- **Qualidade dos Alimentos:** Preserva as propriedades organoléticas, textura e sabor dos alimentos, evitando a formação de cristais de gelo grandes.
- **Controlo Preciso:** Painel e-feel com porta USB para gestão de programas e registo de dados HACCP, garantindo total rastreabilidade.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta em aço inoxidável com cantos arredondados para fácil limpeza e longa vida útil.

### Qual a importância da sonda multiponto?

A sonda multiponto com 4 pontos de leitura no coração do produto assegura um controlo extremamente preciso da temperatura interna, garantindo que o ciclo de abatedor ou congelação é concluído de forma eficaz e segura em toda a massa alimentar.

?

### Este abatedor é fornecido com o grupo de refrigeração?

Não, este modelo é fornecido sem o grupo de refrigeração remoto (-SG), o que permite uma maior flexibilidade na instalação e na escolha da unidade de refrigeração mais adequada às suas necessidades e espaço.

#### **Como facilita a limpeza e manutenção?**

O interior em aço inoxidável com juntas de canto de 80 mm de raio elimina pontos de acumulação de sujidade, tornando a limpeza mais rápida e eficaz. A sonda aquecida também facilita a sua remoção no final do processo.

#### **É possível gravar programas de abatedor personalizados?**

Sim, o painel de controlo e-feel permite memorizar até 99 programas personalizados. Adicionalmente, a porta USB facilita o upload e download de programas e dados HACCP, oferecendo grande flexibilidade operacional.

#### **Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?**

Sim, este abatedor de temperatura é fabricado de acordo com as normas CE e construído em conformidade com a diretiva HACCP, garantindo os mais elevados padrões de segurança e higiene para a sua cozinha profissional.