

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.



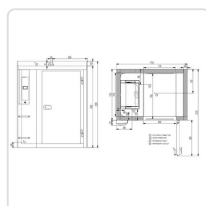
Acesso rápido
ao produto

Abatedor de Temperatura 150/100 kg Elétrico para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19017596	Modelo:	NLK-302 S1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	NLK-302 S1
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg

Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura profissional para arrefecimento rápido (150 kg) e congelação (100 kg). Construção em aço inoxidável, painel e-feel e sonda multiponto.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura profissional foi concebido para arrefecimento rápido de 150 kg e congelação de 100 kg, essencial para a segurança alimentar e otimização de processos em cozinhas de grande volume.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1824 x 1501 x 2264 mm
Capacidade de Tabuleiros	20 carros GN 2/1
Produção Refrigeração (+90°C a +3°C)	150 kg
Produção Congelação (+90°C a -18°C)	100 kg
Potência Elétrica	0,850 kW
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Gás Refrigerante	R452A (ecológico)
Isolamento	80 mm poliuretano injetado (42 Kg/m3, sem CFC)
Material	Aço inoxidável (exterior e interior)
Temperatura Ambiente Máx.	+43°C

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura de grande capacidade é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de arrefecer e congelar grandes volumes de alimentos de forma rápida e segura. É indispensável em hotéis, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), restaurantes de grande dimensão, serviços de catering e empresas de produção alimentar que visam cumprir rigorosos padrões de segurança alimentar e otimizar a gestão de stocks e a preparação de refeições.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o isolamento de 80 mm assegura eficiência energética. O painel de controlo e-feel com porta USB permite a gestão de até 99 programas e o registo de dados HACCP, crucial para o controlo de qualidade. A sonda multiponto aquecida oferece leituras precisas da temperatura no coração do produto, garantindo resultados ótimos e remoção fácil. Os cantos interiores arredondados facilitam a higienização, e o gás refrigerante ecológico R452A contribui para a sustentabilidade operacional.

Qual a capacidade máxima de produção deste abatedor de temperatura?

Este equipamento permite abater rapidamente até 150 kg de alimentos de +90°C para +3°C e congelar 100 kg de +90°C para -18°C, utilizando 20 carros com tabuleiros GN 2/1.

Que vantagens oferece a sonda multiponto?

A sonda multiponto padrão fornece 4 pontos de leitura no coração do produto, garantindo um controlo de temperatura extremamente preciso para resultados ótimos e segurança alimentar. É também aquecida para fácil remoção após o ciclo.

Como o painel de controlo e-feel contribui para a operação?

O novo painel e-feel é fácil de usar e permite memorizar até 99 programas de trabalho. Inclui uma porta USB para carregar/descarregar programas e dados de alarmes HACCP, facilitando a gestão e conformidade.

Quais os requisitos elétricos para este abatedor de temperatura?

Este equipamento requer uma tensão de alimentação de 400 V - 3N / 50 Hz e tem uma potência elétrica de 0,850 kW. É fundamental garantir uma instalação elétrica adequada para o seu funcionamento.

Como a construção em aço inoxidável e o isolamento contribuem para a durabilidade e higiene?

O exterior e interior em aço inoxidável garantem resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes profissionais. O isolamento de 80 mm em poliuretano injetado sem CFC assegura uma excelente retenção de temperatura e eficiência energética.