

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 Elétrico 1100x805x650 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19017597	Modelo:	NLK-300 S1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	NLK-300 S1
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura rápido para arrefecimento (+90°C a +3°C) e congelação (+90°C a -18°C). Construção em aço inoxidável, controlo eletrónico e sonda multiponto. Dimensões 1100x805x650 mm.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura rápido foi concebido para arrefecer ou congelar alimentos de forma eficiente, garantindo a segurança alimentar e a preservação das qualidades organoléticas dos produtos em cozinhas profissionais.

célula abatedora de temperatura — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1100 x 805 x 650 mm
Ciclo de Refrigeração	+90°C a +3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C
Construção Exterior	Aço inoxidável
Construção Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm (42 Kg/m3, sem CFC)
Gás Refrigerante	R452A (ecológico)
Painel de Controlo	Eletrónico e-feel com porta USB
Sonda	Multiponto (4 leituras), aquecida
Capacidade de Programas	Até 99
Temperatura Ambiente Máx.	+43°C
Alimentação Elétrica	400 V - 3N / 50 Hz
Acomoda	Carrinhos GN 1/1 e GN 2/1 (rampa opcional)
Limpeza	Cantos interiores arredondados (raio 80 mm)

Portas	Fecho automático
Conformidade	CE, HACCP
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura é ideal para cozinhas de alta produção, onde a rapidez no arrefecimento e congelação é crucial. É uma solução robusta para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, hotéis de grande dimensão e restaurantes com elevado volume de confeção. Permite gerir eficazmente a produção em cozinhas centrais, garantindo a qualidade e segurança alimentar dos produtos.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar Reforçada:** Os ciclos rápidos de arrefecimento e congelação minimizam o tempo em que os alimentos permanecem na zona de perigo, inibindo o crescimento bacteriano 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 que danificam a estrutura celular.
- **Eficiência Operacional:** Otimiza o fluxo de trabalho na cozinha, permitindo preparar grandes quantidades de alimentos com antecedência e reduzir o desperdício.
- **Controlo Preciso:** O painel eletrónico e-feel com sonda multiponto e capacidade para 99 programas assegura um controlo exato sobre os processos de arrefecimento e congelação.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável com cantos interiores arredondados facilita a limpeza e garante uma longa vida útil ao equipamento.

Para que serve um abatedor de temperatura?

Um abatedor de temperatura serve para arrefecer rapidamente alimentos cozinhados de +90°C para +3°C, ou congelá-los de +90°C para -18°C, em curtos períodos. Este processo é essencial para a segurança alimentar e para manter a qualidade dos produtos.

Qual a importância do ciclo rápido de refrigeração/congelação?

O ciclo rápido é crucial para evitar a proliferação de bactérias, que ocorre mais intensamente entre +65°C e +10°C. Ao passar rapidamente por esta "zona de perigo", a segurança alimentar é garantida e a qualidade organolética dos alimentos é preservada.

Este equipamento é compatível com o sistema HACCP?

Sim, este abatedor de temperatura foi construído de acordo com a diretiva HACCP. Incorpora uma porta USB para registo de dados e alarmes, facilitando o controlo e a conformidade com os requisitos de segurança alimentar.

Que tipo de tabuleiros ou carrinhos posso usar?

Este abatedor foi concebido para acomodar carrinhos de tabuleiros GN 1/1 e GN 2/1, otimizando a capacidade de carga e a eficiência na movimentação dos produtos. A rampa de acesso é um acessório opcional.

A instalação está incluída no preço?

Não, a instalação deste abatedor de temperatura não está incluída no preço. O equipamento é fornecido montado e pronto a instalar, mas a ligação à rede elétrica e outros ajustes devem ser realizados por um técnico qualificado.