

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

Abatedor de Temperatura Célula para Grupo Remoto, 1450x850x785mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19017598	Modelo:	APE-451-C S1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	APE-451-C S1
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Abatedor

Descricao Resumida

Abatedor de temperatura tipo célula para grupo remoto, com ciclos de arrefecimento e congelação rápidos. Construção em aço inoxidável, painel e-feel e sonda multiponto. Dimensões: 1450x850x785mm.

Descricao Completa

Este abatedor de temperatura tipo célula foi concebido para integração com um grupo remoto, permitindo arrefecimento rápido de +90°C a +3°C e congelação de +90°C a -18°C, essencial para a segurança alimentar e otimização de processos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Abatedor de Temperatura (Célula para Grupo Remoto)
Controlo	Eletrónico
Ciclo de Arrefecimento	+90°C a +3°C
Ciclo de Congelação	+90°C a -18°C
Exterior	Aço inoxidável
Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado 80 mm (42 Kg/m³)
Gás Refrigerante	R452A
Evaporador	Alta ventilação
Painel de Controlo	e-feel com porta USB
Programas	Até 99 memorizáveis
Sonda	Multiponto padrão (4 pontos), aquecida

Cantos Interiores	Arredondados (raio 80 mm)
Portas	Fecho automático
Conformidade	CE, HACCP
Temperatura Ambiente Máx.	+43°C
Tensão de Alimentação	400 V - 3N / 50 Hz
Dimensões (L x P x A)	1450 x 850 x 785 mm
Capacidade GN 1/1	6,5
Capacidade GN 2/1	Não especificado
Produção Congelação	Não especificado
Produção Refrigeração	Não especificado
Potência Elétrica	Não especificado

Aplicações Profissionais

Este abatedor de temperatura tipo célula é ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, serviços de catering, cantinas hospitalares e empresariais, e restaurantes com alta produção. A sua capacidade para trabalhar com carrinhos GN 1/1 e GN 2/1 (com rampa acessória) torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho em operações que requerem arrefecimento e congelação rápida de grandes quantidades de alimentos, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Abatedor de Temperatura — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Painel e-feel com 99 programas memorizáveis e sonda multiponto para resultados consistentes no coração do produto.
- **Segurança Alimentar Garantida:** Ciclos rápidos de arrefecimento e congelação, em conformidade com as diretivas HACCP, minimizando riscos de contaminação.
- **Construção Robusta e Higiénica:** Interior e exterior em aço inoxidável, cantos arredondados e isolamento de 80 mm para durabilidade e fácil limpeza.
- **Flexibilidade de Instalação:** Concebido para operar com grupo remoto, adaptando-se a diversas configurações de cozinha e otimizando o espaço.
- **Eficiência Energética:** Gás refrigerante R452A e isolamento de alta densidade contribuem para um funcionamento otimizado e menor consumo.

O que significa "para grupo remoto"?

Significa que a unidade de refrigeração (compressor e condensador) não está integrada na célula do abatedor. Esta configuração permite instalar o grupo remoto noutra local, reduzindo o ruído e o calor na cozinha e facilitando a manutenção.

Qual a importância da sonda multiponto?

A sonda multiponto, com 4 pontos de leitura, monitoriza a temperatura no coração do produto com maior precisão. Isto garante que o ciclo de arrefecimento ou congelação é completado de forma eficaz e segura, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Este abatedor é compatível com carrinhos GN?

Sim, este abatedor de temperatura foi concebido para facilitar a inserção de carrinhos GN 1/1 e GN 2/1. A rampa de acesso para carrinhos é um acessório opcional que otimiza a sua utilização em cozinhas de grande volume.

Como o painel e-feel facilita a operação?

O painel e-feel é intuitivo e permite memorizar até 99 programas, simplificando a gestão de diferentes ciclos de arrefecimento e congelação. Inclui uma porta USB para carregar e descarregar programas e dados HACCP, otimizando o controlo operacional.

Quais as vantagens do gás refrigerante R452A?

O gás refrigerante R452A é uma opção ecológica com baixo Potencial de Aquecimento Global (GWP), alinhado com as regulamentações ambientais mais recentes. Garante um desempenho de refrigeração eficiente e sustentável para a sua cozinha profissional.