

## **Abatidores de temperatura**

Panel e-feel

página 324

Abatidor congelador compacto

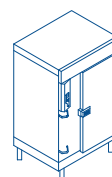
página 325

Abatidores - congeladores

página 326

Células de abatimiento y congelación

página 329



# Abatidores temperatura

edenox

Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.

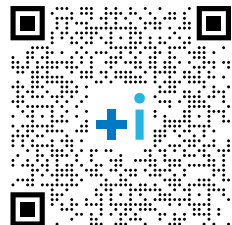
Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.



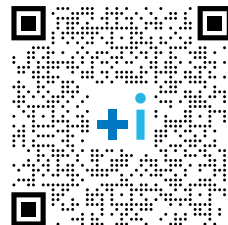
[youtube.com/@edenoxPlay](https://youtube.com/@edenoxPlay)



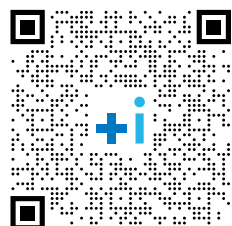
Abatidor compacto  
3 bandejas



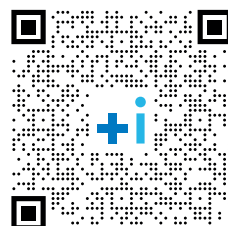
Serie GN 1/1



Células de  
abatimiento

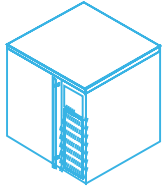


Serie AM



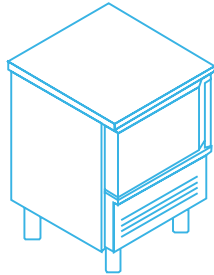
# Abatidores temperatura

## Abatidores compactos:



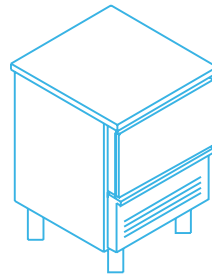
AM-03-11 CD | AM-03-11 E

## Abatidores compactos:

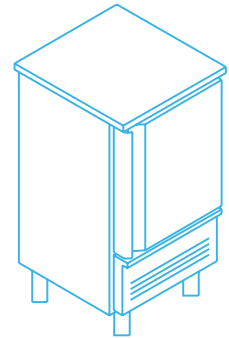


AMM-05 E | AM-051 CD

## Abatidores compactos:



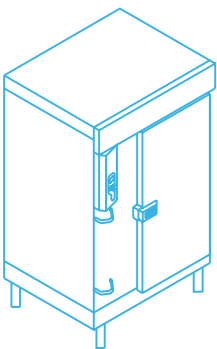
AM-081 CD



AM-101 CD

## Células de abatimiento:

Congelación

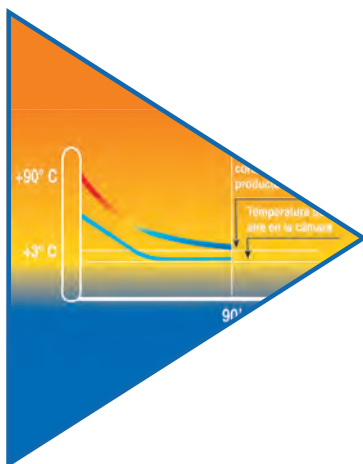


CAM-201 | CAM-202

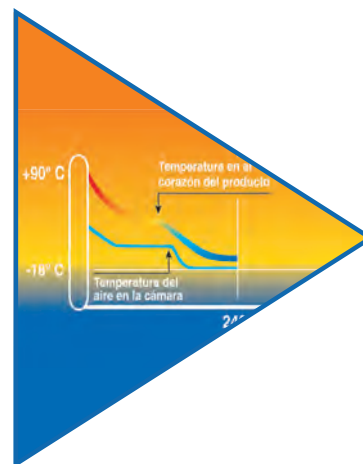
Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente, tienen la posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio) y un ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

A su vez, el ciclo congelación: +90° a -18° C. Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable y construcción mediante paneles. Aislamiento de poliuretano inyectado de 75mm en refrigeración y 100mm en congelación, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>. Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento. Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.

Abatimiento rápido



Congelación rápida



**1**  
Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

**2**  
En los abatidores con el panel **e-feel** la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

**3**  
La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

**4**  
El panel de control **e-feel** es de muy fácil utilización e intuitivo.



## 4

### Panel e-feel

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (120' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control pasa automáticamente a realizarse por tiempo.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control pasa automáticamente a realizarse por tiempo.
- 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Al acabar el ciclo, el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 / +4°C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18°C.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**

Ciclo de refrigeración a +3°C.

Ciclo de congelación -18°C.

Activa el ciclo intenso tanto de refrigeración como de congelación.

Desbloqueo del panel del control.

Acceso al menú, con funciones HACCP, encendido diferido, etc..



Permite acceder a las funciones relacionadas con la sonda corazón de temperatura y ejecutar los programas memorizados.

Permite acceder a posiciones como el ciclo de esterilización del pescado o el ciclo de pre-enfriamiento.

Permite memorizar hasta 99 programas, como tipo de abatimiento, intensidad de abatimiento, duración etc.

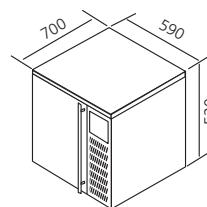
Acceso a la pantalla inicial.



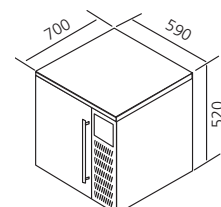
AM-03CD HC



AM-03E HC



AM-03CD HC



AM-03E HC

Panel e-feel.

### Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>.

- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AM-03CD HC	<b>19058894</b>	3	12	6	0,365	e-feel	590 x 700 x 520	<b>3.790,00</b>
AM-03E HC	<b>19058908</b>	3	12	6	0,365	estándar	590 x 700 x 520	<b>3.010,00</b>



## Armarios abatidores- congeladores

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas-refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



AMM-05 E

### AMM-05 E

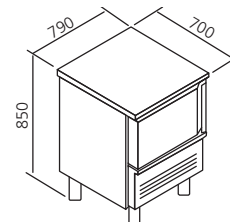
- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



Control de ciclos mediante termostato



Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.



Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AMM-05 E HC	19102932	5	25	15	0,550	estándar	790 x 700 x 850	4.160,00



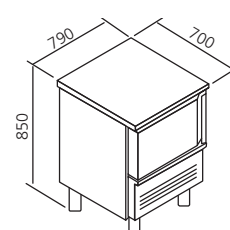
AM-051 CD

### AMM-051 CD

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.



Detalle del interior.



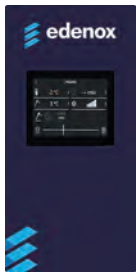
Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AM-051 CD HC	19102907	5	25	15	0,713	e-feel	790 x 700 x 850	5.395,00



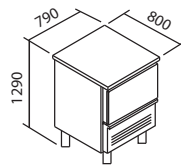
AM-081 CD



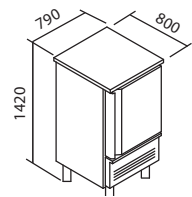
AM-101 CD



Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

### Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>.

- Gas-refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-varillas en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.

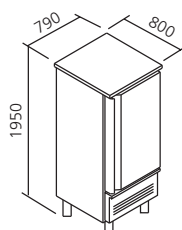
Modelo	Referencia	Capacidad GN 1/1 EN	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AM-081 CD HC	<b>19105917</b>	8	40	24	0,713	e-feel	790 x 800 x 1290	<b>5.850,00</b>
AM-101 CD HC	<b>19105126</b>	10	50	30	1,426	e-feel	790 x 800 x 1420	<b>7.785,00</b>



AM-161 CD



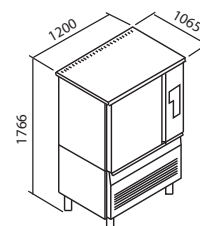
AM-102 CD



AM-161 CD



Panel e-feel.



AM-102 CD

### Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
- Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
- Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8, 10 y 16 GN1/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas-refrigerante ecológico R-452 libre de CFC.
- Dispositivo manual de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 42° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 400/3N/50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación (Kg/ciclo)	Potencia (kW)	Panel	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
AM-161 CD	19058899	16 GN 1/1 - EN	80	50	3,500	e-feel	790 x 800 x 1950	10.260,00
AM-102 CD	19058900	10 GN 2/1 - EN	100	65	2,947	e-feel	1200 x 1090 x 1766	12.854,00