

Abatidores de temperatura

Panel e-feel

página 328

Abatidor congelador compacto

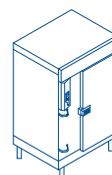
página 329

Abatidores - congeladores

página 330

Células de abatimiento y congelación

página 333



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.

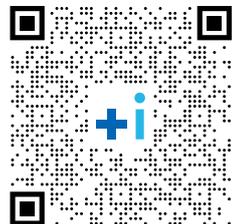
Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.



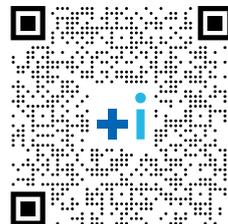
youtube.com/@edenoxPlay



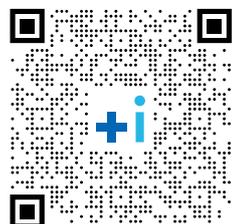
Abatidor compacto
3 bandejas



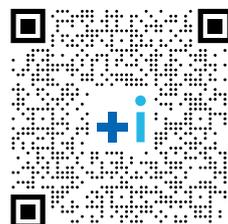
Serie GN 1/1



Células de
abatimiento

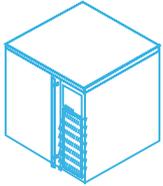


Serie AM



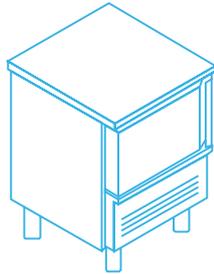
Abatidores temperatura

Abatidores compactos:



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

Abatidores compactos:

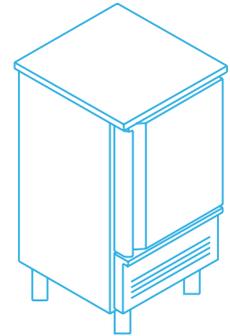


AMM-05 E | AM-051 CD

Abatidores compactos:



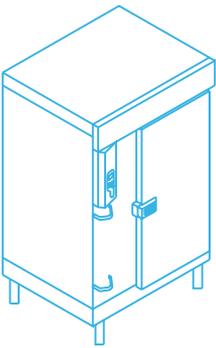
AM-081 CD



AM-101 CD

Células de abatimiento:

Congelación

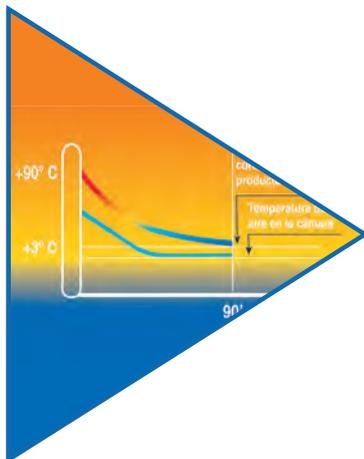


CAM-201 | CAM-202

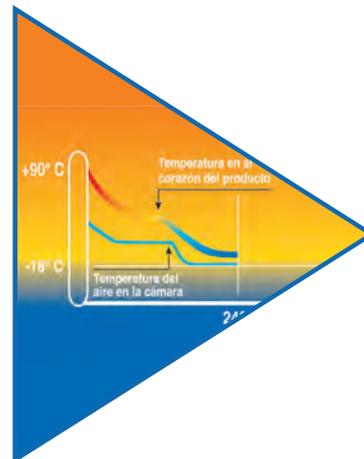
Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente, tienen la posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio) y un ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

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 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³. 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 indistintamente, 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 (90' 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).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus
- 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.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**

CHILL 90 min

Ciclo de refrigeración a +3°C.

FREEZE 0°C

Ciclo de congelación -18°C.

HARD

Activa el ciclo intenso tanto de refrigeración como de congelación.

edenox

SAVE

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.

Desbloqueo del panel del control.

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

Acceso a la pantalla inicial.



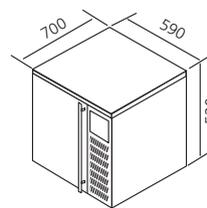
AM-031 CD



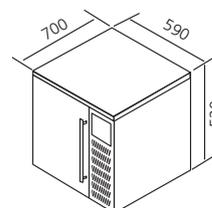
AM-031 E



Panel e-feel.



AM-03-11 CD



AM-03-11 E

Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- 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 en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- 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/m³.

- 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.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- 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 calefactor.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

| Modelo | Referencia | Capacidad GN 1/1 | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|------------|-----------------|------------------|--|---|---------------|----------|------------------|-----------------|
| AM-03CD HC | 19058894 | 3 | 12 | 6 | 0,365 | e-feel | 590 x 700 x 520 | 3.950,00 |
| AM-03E HC | 19058908 | 3 | 12 | 6 | 0,365 | estándar | 590 x 700 x 520 | 3.200,00 |

Mesas abatidores- congeladores

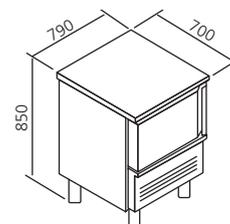
- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras 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/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") 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.



| Modelo | Referencia | Capacidad GN 1/1 | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|----------|------------|------------------|--|---|---------------|----------|------------------|----------------|
| AMM-05 E | 19102932 | 5 | 18 | 10 | 0,064 | estándar | 790 x 700 x 850 | 4.330,00 |

AMM-051 CD

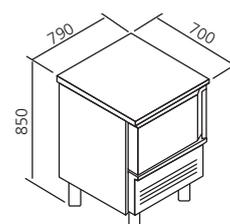
- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar 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 y también impresora.



AM-051 CD



Detalle del interior.



| Modelo | Referencia | Capacidad GN 1/1 EN | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|-----------|------------|---------------------|--|---|---------------|--------|------------------|----------------|
| AM-051 CD | 19102907 | 5 | 23 | 13 | 1,200 | e-feel | 790 x 700 x 850 | 5.580,00 |



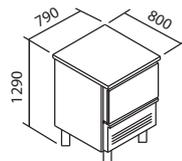
AM-081 CD



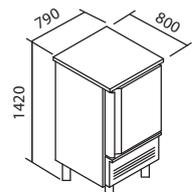
AM-101 CD



Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +70° a +3° C.
- Ciclo congelación: +70° a -18° C.
- 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 GNI/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/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.

- Dispositivo automático 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 (Ø 2") 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: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

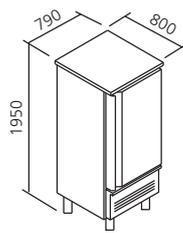
| Modelo | Referencia | Capacidad GN 1/1 EN | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|-----------|-----------------|---------------------|--|---|---------------|--------|------------------|-----------------|
| AM-081 CD | 19058896 | 8 | 40 | 24 | 2 | e-feel | 790 x 800 x 1290 | 5.850,00 |
| AM-101 CD | 19058897 | 10 | 50 | 30 | 2 | e-feel | 790 x 800 x 1420 | 7.785,00 |



AM-161 CD



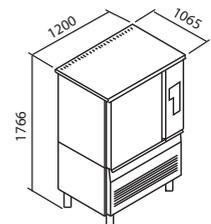
AM-102 CD



AM-161 CD



Panel e-feel.



AM-102 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+70° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+70° a -18° C.**
- 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, 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/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático 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 (Ø 2") 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 y también impresora.

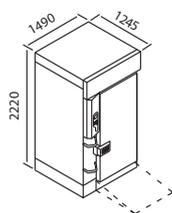
| Modelo | Referencia | Capacidad | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | Panel | Dimensiones (mm) | P.V.P. Euros € |
|-----------|-----------------|----------------|--|---|---------------|--------|--------------------|------------------|
| 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 | 3,300 | e-feel | 1200 x 1090 x 1766 | 12.855,00 |



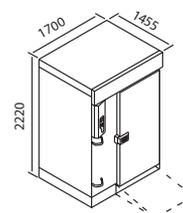
CAM-201



CAM-202



CAM-201



CAM-202

Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R452 A.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

| Modelo | Referencia | Medidas | Capacidad | Bandejas GN 1/1 | Bandejas GN 2/1 | Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo) | Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo) | Potencia (kW) | P.V.P. Euros € |
|--------------|-----------------|--------------------|-----------------------------------|-----------------|-----------------|--|---|---------------|------------------|
| CAM-201-SG | 19017595 | 1625 x 1292 x 2264 | 20 | Sí | No | 70 | 48 | 0,368 | 18.850,00 |
| CAM-201-GR | 19017597 | 1100 x 805 x 650 | Equipo frigorífico para CAM-201 | | | | | 4,250 | 8.040,00 |
| CAM-201-P-SG | 19068480 | 1530 x 1255 x 2220 | 20 | Sí | No | 105 | 70 | 0,850 | 19.440,00 |
| CAM-201-P-GR | 19068481 | 1045 x 765 x 637 | Equipo frigorífico para CAM-201-P | | | | | 4,980 | 8.355,00 |
| CAM-202-SG | 19017596 | 1824 x 1501 x 2264 | 20 | No | Sí | 150 | 100 | 0,850 | 19.525,00 |
| CAM-202-GR | 19017598 | 1450 x 850 x 785 | Equipo frigorífico para CAM-202 | | | | | 6,5 | 11.585,00 |
| CAM-202-P-SG | 19046870 | 1700 x 1455 x 2220 | 20 | No | Sí | 210 | 135 | 1,050 | 23.085,00 |
| CAM-202-P-GR | 19046871 | 1450 x 850 x 785 | Equipo frigorífico para CAM-202-P | | | | | 8,45 | 11.780,00 |