



Abatidor de temperatura **EDENOX AM-081 CD** con capacidad para 8 bandejas GN 1/1 o panaderia 600x400. en inox y pantalla táctil de uso muy intuitivo. Ideal para uso de hosteleria, panaderia e industria alimentaria.

Catálogo de abatidores-congeladores GN

En cocinas profesionales donde la **seguridad alimentaria, la eficiencia operativa y la calidad del producto** son clave, un buen abatidor marca la diferencia.

El modelo **AM-081 CD de Edenox** está diseñado para responder a este reto: permite ciclos de abatimiento y congelación rápidos, seguros y precisos, controlados digitalmente y con **panel e-Touch**.

Admite bandejas **GN 1/1**, tiene **capacidad para 8 niveles**, y una producción de hasta **18 kg/ciclo en refrigeración** o **12 kg/ciclo en congelación**, con temperaturas que alcanzan los **-18 °C en 270 minutos**.

Características técnicas del AM-081 CD

• Modelo: AM-081 CD

ABATIDOR EDENOX AM-081 CD



• Referencia: 19051917

• Capacidad GN: 8 GN 1/1

• Producción abatimiento (kg/ciclo): 18 kg

• Producción congelación (kg/ciclo): 12 kg

• Potencia: 0,82 kW

• Dimensiones (mm): $750 \times 800 \times 1.425$

• Gas refrigerante: R-290

• **PVP** (sin IVA): 7.185,00 €

¿Necesitas un abatidor compacto pero profesional?

En un restaurante u obrador que manipula productos perecederos, hay dos cosas que no se negocian: **higiene y eficiencia**.

Este modelo permite **bajar rápidamente la temperatura de los alimentos recién cocinados**, evitando la proliferación bacteriana y conservando textura, color y sabor. Además, su formato **compacto vertical** se adapta perfectamente a espacios de cocina reducidos.

Abatidor industrial AM-081 CD: ciclos precisos, resultado garantizado

- Panel e-Touch con mando sensible, que simplifica su uso.
- **Control electrónico** para abatimiento y congelación con ciclos definidos (norma EN17032).
- Temperatura abatimiento: +65 °C a +10 °C en 120 minutos.

ABATIDOR EDENOX AM-081 CD



- Temperatura congelación: +65 °C a -18 °C en 270 minutos.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Compatible con sistemas de trazabilidad e impresión de datos (opcional USB).
- Condensador ventilado hermético, sin mantenimiento.
- Puerta de cierre automático, con fijación abierta.

Muchos chefs lo eligen por su **versatilidad, rapidez y fiabilidad**: un imprescindible cuando hay que cumplir con la normativa HACCP y servir más en menos tiempo.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor profesional?

- El **número de bandejas GN** compatibles (1/1, 2/1...)
- Producción por ciclo (abatimiento y congelación)
- Espacio disponible en la cocina
- Si lleva control digital con opciones de programación y trazabilidad
- Tipo de **gas refrigerante** y consumo energético

En resumen: elige según tu producción diaria y tus protocolos de seguridad alimentaria.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque si trabajas con comida caliente que necesitas enfriar rápido, **no puedes arriesgarte** con soluciones a medias.

Este modelo se instala, se usa con facilidad y **aguanta el ritmo de cualquier cocina profesional**, desde un restaurante hasta un catering.



Sobre Edenox

Edenox es sinónimo de soluciones profesionales fiables. Con décadas de experiencia en refrigeración, sus abatidores están homologados bajo la norma EN17032 y cuentan con un diseño cuidado y robusto, como exige el sector HORECA.

Con el AM-081 CD, la marca ofrece fiabilidad técnica con un uso sencillo y seguro.

¿No sabes qué abatidor necesitas?

Escríbenos al chat y cuéntanos tu operativa. En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790x800x1290mm