



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

-
- **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 × 800 × 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.

-
- 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